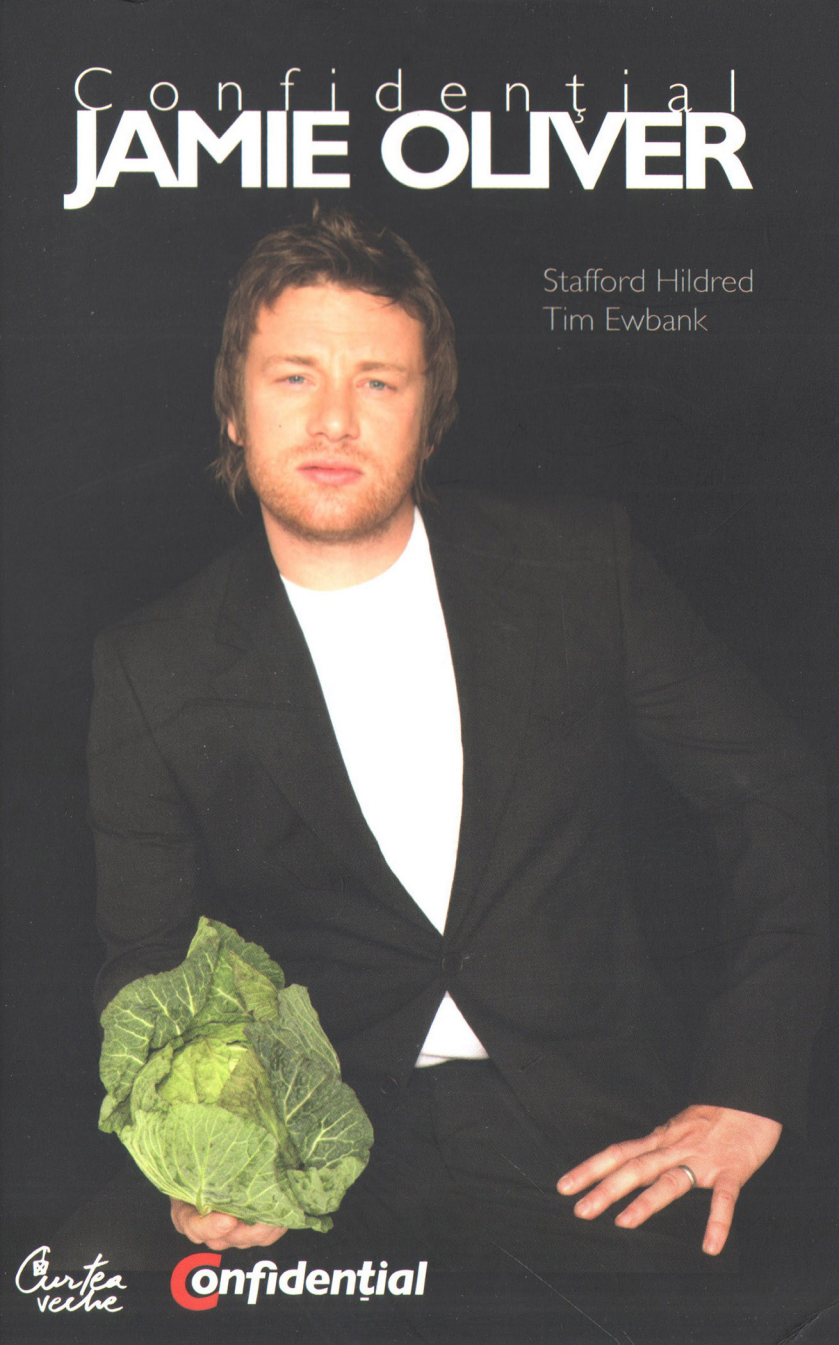
Confidential

JAMIE OLIVER

Stafford Hildred
Tim Ewbank



Curtea veche
Confidential

Confidential
JAMIE OLIVER

Stafford Hildred
Tim Ewbank

Stafford Hildred
Tim Ewbank

Confidențial
JAMIE OLIVER

Biografia celui mai îndrăgit bucătar din Marea Britanie

Traducere din limba engleză de
Andreea Iolu
și
Marius Chitoșcă

Curtea veche

Descrierea CIP a Bibliotecii Naţionale a României

HIDRED, STAFFORD

Confidenţial, Jamie Oliver : biografia celui mai îndrăgit bucătar din Marea Britanie / Stafford Hildred, Tim Ewbank; trad.: Iolu Andreea, Marius Chitoşcă - Bucureşti : Curtea Veche Publishing 2009
ISBN 978-973-669-844-5

I. Ewbank, Tim
II. Iolu, Andreea (trad.)

III. Chitoşcă, Marius (trad.)

641.568(420).Oliver,J.
929 Oliver.J

Coperta: GRIFFON AND SWANS
www.griffon.ro

© CURTEA VECHE PUBLISHING 2009,
pentru prezenta versiune în limba română

ISBN 978-973-669-844-5

CAPITOLUL UNU

UN DEBUT PRECOCE

The Cricketers, un han agreabil din pitorescul sătuc Clavering, aflat chiar în inima comitatului Essex, arată ca un pub englezesc autentic. În clădirea elegantă, din lemn, ce datează din secolul al XVI-lea, plină ochi de mușterii satisfăcuți, atmosfera este caldă și primitoare. Varietatea de beri englezești de calitate care se vând aici este foarte mare. Există și o extraordinară pivniță de vinuri, iar la bucătărie se pregătesc zilnic feluri de mâncare excelente. Nu e deloc de mirare că proprietarii, Trevor și Sally Oliver, au primit aprecieri pentru ospitalitatea și talentul lor culinar din partea English Tourist Board, Egon Ronay, Michelin, AA, mai exact de la aproape oricine care a fost suficient de norocos să fi mâncat vreodată acolo. Cei doi mai au însă și o altă marfă de care să fie mândri — vorbărețul lor fiu, Jamie.

Între timp, băiatul a ajuns faimos în toată lumea, fiind cunoscut sub numele de *The Naked Chef*[1] și devenind un adevărat fenomen de televiziune care a atras atenția a milioane de telespectatori, din Sidcup până în Sydney. Cel mai înviorător serial culinar al ultimelor zeci de ani și-a atras un public fidel, prin felurile de mâncare rapide și delicioase preparate de Jamie și prin prietenii săi plini de energie. Dar unii clienți cu memorie bună își amintesc ziua în care Jamie, un băiat de 10 ani, complet necunoscut pe atunci, a reușit să gonească atât personalul cât și clienții din The Cricketers în numai cinci secunde. Plictisit în lunga vacanță de vară, Jamie s-a gândit că ar fi o idee amuzantă să arunce în bar câteva bombe cu sulf. Cu siguranță, avea să îi distreze pe prietenii lui din sat, care se adunaseră în jurul lui și îl încurajau. Nici nu s-a gândit prea mult la consecințe, mai ales că era mereu pus pe șotii. Pungașul, nedându-se în lături de la nimic, nu s-a putut abține să nu comită isprava. Apoi a luat-o la goană împreună cu micii lui prieteni.

Între noi fie spus, Trevor Oliver, harnicul proprietar al localului, nu prea a gustat gluma. Potrivit unor martori de nădejde care au asistat la scena respectivă, tatăl lui Jamie scotea fum pe urechi de supărare. Trevor era din cale-afară de furios pentru că, din cauza mirosului atât de groaznic, clienții săi au zbughit-o mai iute decât în cazul unui incendiu. Din primul moment în care s-a simțit mirosul, hanul s-a golit în doar câteva minute, până la ultimul client care a luat-o la goană spre parcare. Atât de rău era. De după un gard, Jamie și prietenii lui priveau toată scena râzând în hohote.

---

[1] Numele emisiunii prezentate de Jamie și al uneia dintre cărțile sale. Propunerea i-a aparținut producătoarei de televiziune Patricia Llewllyn, și nu are nicio legătură, cum s-ar putea crede, cu nuditatea (*naked*, în engleză, înseamnă „gol", „dezbrăcat"), ci cu stilul lui Jamie de a găti (deschis, liber, fără secrete și convenții) (*n. red.*).

Prietenilor din sat li s-a părut că fapta lui Jamie era cea mai amuzantă ispravă făcută vreodată, așa că au luat-o la goană spre casă, pentru a le povesti fraților și surorilor lor. Dar, rămas singur, Jamie văzu cum veselia i se transformă repede în groază pe măsură ce oamenii, bombănind și amenințând, se urcau în mașini și părăseau localul. Lacrimile îi șiroiau pe față după ce văzuse în fața ochilor rezultatele festei sale. Și puțin câte puțin, chiar la acea vârstă fragedă, Jamie înțelese consecințele depline ale faptei sale. Era conștient că golind pubul în doi timpi și trei mișcări afectase grav afacerea familiei.

Jamie își aduce aminte foarte limpede ce a urmat. „Treizeci de oameni au plecat fără să plătească, iar tata m-a zvântat în bătaie. Ăsta e singurul lucru pe care îl regret și pentru care cred că ar trebui să-mi cer iertare. A fost ceva absolut de neîngăduit."

Trevor era furios că băiatul lui se arătase atât de nechibzuit cu afacerea familiei. N-a ezitat câtuși de puțin să-și pedepsească așa cum se cuvine energicul fiu. Dar nu i-a fost ușor s-o facă fără să îl privească în ochi, deoarece știa că, dacă ar fi făcut-o, ar fi izbucnit în râs mai mult ca sigur.

Trevor Oliver are exact același tip de simț al umorului nestăvilit ca și fiul său. Și dacă isprava cu bomba cu sulf s-ar fi petrecut în oricare alt local, s-ar fi distrat cu siguranță foarte bine. Dar în propriul pub, la prânz, o oră de vârf, nu-i venea să creadă că Jamie putuse să facă o asemenea prostie. Și i-a luat ceva timp să vadă și partea hazlie a faptei lui.

Dar pe lângă asta, nu-i stătea în fire să facă așa ceva. Desigur că avusese dintotdeauna un impetuos simț al umorului. Dar toți cei din Clavering care îl știau pe Jamie Oliver de mic și-l amintesc vesel, prietenos, pus pe șotii, un copil care nu ar fi fost în stare să comită gesturi necugetate prin care să-și păgubească harnicul tată.

„Am crescut într-un loc minunat, spune Jamie, fără să-i pese câtuși de puțin de cât de banal ar putea să sune vorbele sale. Și am avut o copilărie minunată, cu o familie minunată."

Sătenii au fost la început oarecum nemulțumiți de noii proprietari ai localului, cărora le păsa de bucuria clienților de a găsi o cârciumă care să se închidă abia către dimineață. Trevor Oliver era hotărât să facă mult mai mult decât să le zâmbească celor câțiva clienți în vârstă, care se lungeau cu dragă inimă la vorbă cu halbele de bere în față. Astfel, el a renovat localul din temelii, aducând și o mulțime de îmbunătățiri de structură.

Și totuși Trevor și Sally au fost dintotdeauna conștienți de impactul pe care aveau să-l aibă toate modificările lor. Știau că aveau nevoie să atragă clienți noi, care ar fi venit să se bucure de meniul din ce în ce mai bogat, dar și-au făcut timp și pentru cei din partea locului, care considerau The Cricketers un loc de socializare. Chiar și acum, ei fac tot posibilul să-i facă să se simtă la fel de bine atât pe clienții care vin să savureze în tihnă o halbă de bere sau două, cât și pe cei care comandă o masă completă.

The Cricketers rămâne o parte esențială din Clavering. Este o așezare uitată de lume și liniștită, departe, din fericire, de principalele artere rutiere care traversează comitatul, precum autostrada M11. Încă mai este genul de loc în care toți locuitorii își cunosc vecinii și își poartă de grijă unii altora. Mașinile și locuințele rămân adesea descuiate. A fost cu siguranță un loc idilic în care să-ți petreci copilăria. Încă de mic, Jamie a fost un animal social nepotolit, aflându-se mereu în mijlocul unui grup vioi de derbedei. Cele mai vechi amintiri ale lui sunt despre zilele în care hoinărea liber prin acele ținuturi frumoase, împreună cu grupul lui de prieteni. Își petreceau mai tot timpul cu folos, șterpelind

mere sau săpând ascunzători și jucându-se de-a *cowboy*-ii și indienii în pădure. Fermierii din zonă îi cunoșteau pe băieți și le treceau cu vederea năzbâtiile. Deși, din punct de vedere geografic, Clavering se află în comitatul Essex, teritoriul său pașnic și netulburat pare un tărâm complet diferit de imaginea mai cunoscută a zonelor urbane din Essex, ca Billericay sau Basildon.

„N-am avut niciodată de furcă cu băieții ăștia", declara un sătean mai vârstnic, care ne-a rugat să-i spunem, simplu, Dan. „Jamie era un copil foarte de treabă. Într-o zi, când soția mea era bolnavă, iar eu eram plecat la lucru, a bătut la ușă și a întrebat-o dacă avea nevoie de ceva de la magazin. Nimeni nu-i spusese să facă asta. Avea doar 11 sau 12 ani pe atunci, dar știa că soția mea se afla închisă în casă toată ziua și voia s-o ajute. I-a adus câte ceva de la piață, după care au stat de vorbă toată ziua. Soția mea era o foarte bună bucătăreasă și obișnuiau să petreacă împreună ore întregi vorbind despre rețete și feluri de mâncare. Știa niște rețete tradiționale foarte vechi, pe care le-a învățat de la mama ei. Nu sunt incluse în nicio carte de bucate, le știa pur și simplu pe de rost, iar Jamie era fascinat de lucrul ăsta. Dorea mereu să știe cât de bine picase un anumit fel de mâncare la o ocazie importantă sau la alta și ei îi făcea mare plăcere să povestească. N-am mai cunoscut niciun băiat care să se arate interesat de astfel de lucruri.

Soția mea se trăgea dintr-o familie mare de agricultori din Norfolk și obișnuia să-i povestească lui Jamie despre mesele importante pe care le pregăteau la ocazii deosebite precum Crăciunul sau atunci când vânatul era pe pământurile lor. Îi plăcea la nebunie să o audă vorbind despre cum trebuia ea să jumulească 20 de fazani până în zori pentru ca a doua zi să aibă vreme să termine totul la timp înainte ca vânătorii să se întoarcă seara acasă. Tânărul Jamie era foarte curios din fire,

da, chiar așa, iar când ajungeam eu acasă soția mea recunoștea că era terminată de numărul mare de întrebări la care fusese nevoită să răspundă. Băiatul însă obișnuia să vină în vizită destul de des și era mereu plin de viață și foarte vesel."

Părinții lui Jamie sunt originari din Southend, loc în care s-a născut și el pe 27 mai 1975, chiar în ziua când tatăl său își sărbătorea a douăzeci și una aniversare. În glumă, Jamie i-a povestit unui reporter că, de fapt, fusese conceput la capul debarcaderului din Southend.

„Nu am vorbit serios, dar știrea a ajuns să fie publicată", afirma Jamie. „Când a apărut, m-a sunat mama să mi se plângă, spunând că toată lumea avea să o considere acum o prostituată. Dar îl auzeam și pe tata râzând pe înfundate." Mama lui Jamie, născută Palmer, a lucrat într-o bancă înainte să-l întâlnească pe tatăl lui, după care și-au unit destinele, atât în viața privată, cât și în administrarea unor puburi și restaurante. Cei doi sunt și astăzi la fel de devotați unul altuia ca în prima zi.

La început, Sally a fost impresionată de licărul ochilor lui Trevor și de firescul umorului său cald. Trevor a fost doar unul dintre numeroșii bărbați cărora le-au sărit în ochi frumusețea blondei Sally și silueta ei atrăgătoare. Dar primul lucru de care s-a simțit ea atrasă a fost abilitatea lui de a o face să râdă.

În cercul lor de prieteni, se știe că familia Oliver are cea mai fericită căsnicie. Trevor s-a arătat a fi încântat după ce și-a dat seama, la puțin timp după ce s-au cunoscut, că și ea îi împărtășea entuziasmul pentru dezvoltarea unei afaceri solide împreună. „Nu toată lumea vrea să lucreze cu soțul sau soția în fiecare zi din săptămână, spune Trevor. Unii oameni se bucură de timpul pe care îl petrec singuri, dar

pentru mine și Sally faptul că lucăm împreună a fost un soi de bonus."

Prietenii din copilărie nu sunt deloc surprinși că această căsnicie a mers ca pe roate. Trevor își dorise dintotdeauna să pună bazele unei afaceri de familie și le vorbise adesea de ziua în care avea să-și conducă propriul său pub sau restaurant. „Dintotdeauna a dat dovadă de un entuziasm uimitor și de o încredere de neclintit în propriile sale puteri, declara un prieten din Southend. E genul de om care crede că oricine poate realiza orice, atâta timp cât face tot ce îi stă în putință în acest sens. Nu dă doi bani pe cei plângăcioși sau leneși și nici pe cei care dau vina pe alții pentru nereușita lor. Știam că va reuși în viață, iar după ce a întâlnit-o pe Sally și s-a căsătorit cu ea, am fost încă și mai sigur de asta. Ea e un fel de versiune feminină a lui. Deși foarte drăguță și cochetă, în sinea ei este o femeie foarte puternică și concentrată pe ceea ce vrea. Nu prea s-au schimbat nici unul nici altul în timp."

Relația dintre Trevor și Sally Oliver, recunoscută ca fiind una fericită și de durată, l-a influențat profund pe Jamie. De mic copil a observat că părinții lui se bucură din plin de viață și râd foarte des. „Deși au fost mereu foarte ocupați, și-au găsit întotdeauna timp unul pentru celălalt și pentru distracție, spune Jamie. Presupun că n-ar fi putut să lucreze cot la cot fără să se fi înțeles bine, dar era mai mult de-atât. Și eu și sora mea, Anna-Marie, luam parte la distracția generală și, atâta vreme cât ne aflam înăuntrul pubului, mi se părea că nimeni din exterior nu ar putea vreodată să distrugă micul nostru univers."

The Cricketers a fost complet renovat, din temelie, de către familia Oliver. Au cumpărat bătrânul pub adormit și sărăcăcios pe când Jamie era încă un copil. Știau că va fi un proiect de lungă durată, dar și-au dat seama de potențialul

acestui pub cenușiu și adesea gol, într-o vreme în care mâncarea de pub însemna o selecție de aperitive în alte localuri. Jamie a avut multe de învățat din exemplul tatălui său.

Pentru Jamie, tatăl este un adevărat erou și o sursă de inspirație, grație încrederii nelimitate în sine. „Tata m-a învățat să cred că orice este posibil, spune Jamie simplu.

Bătrânul este un super-erou. Este cu siguranță un exemplu viu pentru mine, despre cum ar trebui să mă port și să acționez. Dacă spune că va face un lucru, Poc!, s-a și făcut. Mie nu-mi iese întotdeauna, dar învăț tot timpul și sper că sunt măcar pe jumătate la fel de bun ca el.

Tata a fost cel care a inventat cu adevărat gastronomia în puburi, acum 25 de ani. The Cricketers era de mult pe ducă, iar când a ajuns el în Clavering pubul era dezgustător. Era o cârciumă amărâtă unde se bea în neștire, iar localnicii cereau nota pentru o consumație demnă de cartea recordurilor."

Amintirile lui Jamie din copilărie sunt despre munca asiduă a părinților lui. Părinții unora dintre prietenii lui ajungeau acasă la ora cinci, după care se prăbușeau în fața televizorului. Alții rămâneau tolăniți în fotolii întreaga zi, fără să mai miște un deget. Indiscret din fire, Jamie venea acasă și le istorisea părinților tot soiul de povești despre stilurile de viață ale unor oameni delăsători. Dar tatăl lui îi explica simplu, dar cu convingere, că, dacă vrei să obții ceva în viață, trebuie să și muncești. Lui Trevor Oliver nu-i plăcea să îi critice pe cei mai fără tragere de inimă din Clavering. Tactul permanent pe care trebuie să îl afișeze o gazdă bună îl învățase pe Trevor să evite orice subiect controversat. În schimb, el a ales să își transmită mesajul prin forța exemplului.

La The Cricketers, aflat într-o stare deplorabilă până la sosirea părinților lui, Jamie a putut învăța ce înseamnă să muncești din greu. Dar Trevor și Sally Oliver înțelegeau

adevăratul potențial al localului și visau la refacerea vechiului han, readucându-i splendoarea pierdută. Și au știut că nu-și vor putea împlini visul niciodată vânzând numai băutură. Viitorul era mâncarea gătită și nu genul de „supe la plic", care încă predominau în puburile engleze de la mijlocul anilor '70. Familia Oliver voia să servească cele mai bune feluri de mâncare din regiune.

Jamie a crescut văzând cum visul părinților lui se împlinea încet, dar sigur. „Tata a conceput un meniu și a scos o plăcuță afară, spune Jamie. La început, oamenii treceau nepăsători. Dar apoi s-a oprit o persoană, apoi două, trei, patru și oamenii au început să cumpere. A existat un moment de cotitură când aveam vreo 6 ani. A angajat un bucătar renumit din Southend, căruia îi dădea un salariu mai mare decât al lui și al mamei mele la un loc, până când a crescut renumele pubului. A început cu 30 de locuri la masă, apoi a ajuns la 40 de locuri la masă și curând numărul lor a crescut tot mai mult. După 20 de ani, la The Cricketers se servea cea mai bună mâncare de pub din Essex. Acum, când îmi aduc aminte cum au pornit lucrurile, mă simt mândru și impresionat de cât de repede au evoluat lucrurile. Pentru mine, tata este un adevărat guru al mâncării de pub."

Trevor Oliver nu credea în șmecherii ieftine sau în reclame costisitoare. Nu își putea permite așa ceva și dorea ca afacerea lui să se dezvolte și să fie prin ea însăși cea mai bună reclamă. Lui Trevor îi făcea plăcere să vadă clienții cu zâmbetul pe buze. Știa că aceștia erau niște adevărate reclame vii, care îi vor îndemna și pe alții să vină la The Cricketers. Era însă de părere că reputația putea să consolideze sau, dimpotrivă, să ruineze orice firmă de catering, de aceea a făcut eforturi uriașe să mențină ștacheta sus și să ofere mereu mâncare de calitate superioară. Discuta deschis și pe față reclamațiile clienților, foarte rare ce-i drept. Chiar și

atunci când clienții erau deosebit de dificili, Trevor știa că întotdeauna clientul are dreptate. Dacă cineva nu era mulțumit, problema se rezolva foarte ușor, cel mai adesea cu un fel de mâncare mai pe gustul clientului dificil.

„Niciodată n-am vrut ca cineva să plece din The Cricketers nemulțumit, spune Trevor. Mi se pare un lucru de bun-simț, dar în atât de multe afaceri clienții par să fie considerați o pacoste. Pentru mine, ei reprezentau tocmai sensul eforturilor mele. Și încă reprezintă."

Era ca și cum ar fi trăit o lecție despre cum să înființezi și să conduci propriul tău restaurant, lecție de care Jamie s-a arătat foarte interesat. Mai târziu, și-a dat seama cât de norocos a fost să poată primi o asemenea educație. A putut vedea cu ochii lui suișurile și coborâșurile pe care le implică administrarea propriei afaceri. Lui Jamie i-a plăcut dintotdeauna partea socială a acestei meserii.

„Cei mai mulți oameni sunt interesanți și ai ce vorbi cu ei, dacă știi cum să-i iei, spune el. Tata era pur și simplu strălucitor în a-i face pe oameni să se simtă bineveniți. Îi făcea să se simtă ca și cum erau niște oaspeți de seamă în casa noastră, ceea ce, de fapt, și erau. Și, deloc surprinzător, mulți oameni care la început au fost niște simpli clienți s-au transformat în prieteni pe viață."

Pe măsură ce se maturiza, Jamie a început să-și dea seama că unul dintre marile talente ale tatălui său era să păstreze în pub o anumită veselie, chiar dacă aparentă, mascând tensiunile care apăreau uneori la bucătărie din cauza unei pene bruște de curent sau a unui bucătar care întârziase la serviciu.

Trevor și Sally erau foarte conștienți de faptul că îmbunătățirile și modificările pe care le aduseseră pubului din sat ar fi putut să nu fie pe placul tuturor celor din Clavering, așa că au făcut tot ce le-a stat în puteri pentru a aduna cât mai multe păreri și impresii de la localnici. Pentru unii clienți

mai vechi, pubul de pe vremuri era o a doua casă, locul ideal în care ar fi putut savura în liniște o halbă, dar aceștia au fost cuceriți încetul cu încetul de bunul-gust al modificărilor și de ospitalitatea călduroasă a locului. Pubul a devenit cu timpul un angajator important al satului, de vreme ce prima slujbă a multor tineri a fost cea de ospătar, sub supravegherea atentă a lui Trevor Oliver.

Pe vremea aceea, la țară era greu să faci rost de pește proaspăt, departe de orice oraș mare. Se livra numai marțea și joia, iar la The Cricketers în zilele respective peștele era felul principal. „Îmi aduc aminte de o zi în care tata era nemulțumit pentru că o doamnă se plânsese de pește. Mai proaspăt de atât nici că se putea. Chiar și eu știam asta, deși aveam doar 8 ani. Tata mi-a spus atunci: « Fiule, trebuie să-i educăm puțin pe oameni. Sunt pur și simplu prea obișnuiți cu produsele congelate. »"

În prezent, educația respectivă s-a cam încheiat, astfel încât la The Cricketers se vinde pește proaspăt în fiecare zi a săptămânii și clienții sunt pur și simplu încântați.

Bucătarii pricepuți angajați la The Cricketers și-au preparat mereu singuri orice aluat, stilul culinar era unul tradițional englezesc, iar totul era făcut ca la carte, sub atenta supraveghere a lui Trevor. La plăcinta de carne și măruntaie se adăuga o jumătate de sticlă de vin roșu. De la o vreme încoace, popularitatea de care beneficia The Cricketers a crescut constant. A fost nevoie de mult timp și de multe ore de calcule financiare atente pentru a construi afacerea, la început banii fiind destul de puțini.

Dar Jamie și sora lui n-au dus niciodată lipsă de nimic și, pe măsură ce afacerea familiei a devenit tot mai prosperă, copiii au fost învățați să fie discreți în ceea ce privește economiile familiei. Unele familii ale prietenilor din copilărie ai lui Jamie erau foarte nevoiașe, iar Jamie, deși copil, știa

cum să-și păstreze discreția. A învățat de la tatăl lui că un restaurant cu adevărat de succes nu înseamnă doar bani, ci mai ales să oferi o masă excelentă și o experiență plăcută clienților.

Sally, mama lui Jamie, se ocupă de administrarea afacerii, dar este și un bucătar foarte bun. Sally a avut o influență imensă asupra lui Jamie în anii lui de maturizare, iar printre primele sale amintiri legate de mâncare se regăsesc deserturile ei după care îți lasă gura apă. Sally și-a învățat fiul să folosească ingrediente locale ori de câte ori este posibil și și-a petrecut ore întregi cu el în grădină sau culegând fructe de pădure. „Știu că nu-i nicio filozofie să-ți dai seama că murele culese cu mâna ta nu sunt la fel ca cele pe care le cumperi de la magazin frumos ambalate. Cele dintâi au întotdeauna un gust mult mai proaspăt", spunea Jamie, mulți ani mai târziu.

Lui Jamie îi plăcea să meargă cu mama lui la cules de căpșuni și zmeură pentru gem și budincă, și, de obicei, i se făcea rău pentru că mânca mai multe fructe decât reușea să digere.

În familia Oliver există o tradiție îndelungată de a gătitului și membrilor ei nimic nu le face mai multă plăcere decât să pregătească, atunci când se întâlnesc, mese delicioase. Ca și părinții lui, doi dintre unchii lui Jamie sunt bucătari, iar tuturor membrilor familiei le face plăcere să ia masa în oraș. Relațiile de familie erau foarte strânse, iar în mijlocul lor se afla mai mereu mâncarea. Jamie iubește acel plăcut sentiment de apropiere pe care ți-l dă savurarea unei tradiționale fripturi de duminică în sânul familiei, element nelipsit în copilăria sa, și încearcă să includă în cărțile lui și astfel de rețete. „Nu întorc lumea pe dos, doar încerc să vă ajut să petreceți niște momente plăcute la masă." Jamie crede în importanța reunirii familiei în jurul mesei, moment când

fiecare își povestește întâmplările de peste zi în fața unor mâncăruri bine pregătite.

Nu-i deloc de mirare că gătitul l-a interesat dintotdeauna pe Jamie. Iubea acel du-te-vino vesel al bucătăriilor și adora să vadă cum produsele proaspete se transformau aproape instantaneu în delicioase feluri de mâncare.

Avea gătitul în sânge de la o vârstă foarte fragedă, lucru care a dus și la unele dezastre. „Când eram copil, puneam diverse chestii în cuptorul mamei și le lăsam acolo peste noapte. Dimineața, semănau cu o cenușă vulcanică sau cu rămășițele unei bunici proaspăt incinerate", își aduce el aminte cu veselie.

Din nefericire pentru posteritate, Jamie nu își poate aminti foarte precis istoricul moment când a gătit pentru prima oară, deși, în același timp, nu-și poate aminti nici de o vreme în care să nu fi fost pasionat de mâncăruri. „Eram foarte, foarte tânăr când am început să mă simt atras de bucătărie, spune el. La 8 ani am început să gătesc în mod regulat, ca o distracție de weekend. Dar când eram foarte mic, mama m-a învățat cum să fac omletă și mi-am dat seama că mă pricepeam binișor. A fost o satisfacție extraordinară să creez un lucru din cu totul altceva. Eram fascinat să fac omlete cât mai bune și, câțiva ani, numai asta am făcut. Apoi, mai târziu, am început să fac pizze mici, cu un blat îngrozitor, roșii fără gust și brânză oribilă. Le făceam pentru prietenii mei, pe când aveam cam 7 sau 8 ani. Mi-aduc aminte că mi se păreau excelente, când, de fapt, erau groaznice. Apoi am făcut o tartă cu fructe și parcă totul a început de atunci."

Prietenii din copilărie își aduc aminte că The Cricketers era locul neoficial de întâlnire al găștii lor. Mereu se găsea pe acolo câte un pahar de limonadă sau ceva delicios de mâncat.

„Parcă eram mereu înfometați, afirma un vechi prieten, așa că era normal să ne adunăm acolo unde am fi putut să primim ceva de mâncare. Tatălui lui Jamie nu-i plăcea să-i încurcăm clienții, dar dacă pubul era închis sau mai gol, intram înăuntru și nu cred să fi ieșit vreodată de acolo cu mâna goală. Ni se părea pur și simplu un loc distractiv unde ne simțeam bine. Și mâncarea era mereu grozavă. Jamie ne punea mereu să gustăm noi feluri de mâncare. Îmi aduc aminte când Jamie ne-a adus niște dovlecei și era absolut încântat de această legumă nouă și ciudată care, după părerea noastră, avea un gust cam ciudat. Numai pe Jamie ar fi putut să-l entuziasmeze niște dovlecei. Dar ne dădea și creveți și pulpe de pui și tot felul de lucruri care ne lipseau acasă. Nouă întotdeauna ne era foame, așa că Jamie era tare popular."

Încă de la o vârstă foarte fragedă, Jamie își dorea din tot sufletul să se alăture prietenilor din bucătărie. În ochii lui curioși, bucătarii erau persoanele cele mai fascinante din lume. Mergeau de colo-colo strigând comenzile și punând la cale extraordinare festinuri culinare, vorbind în același timp în gura mare și rostind grosolănii care nu pot fi reproduse. Jamie nu prea le înțelegea glumele, dar s-a distrat de minune atunci când, într-o zi, tatăl lui a încercat să-l convingă pe unul dintre bucătari să fie mai atent la limbajul folosit, întrebându-l cu un zâmbet ironic: „De ce trebuie să gătești în gura mare?" Cu părul blond, ca un adevărat îngeraș, Jamie a avut parte de multă atenție și din partea clienților. Deși în aparență nu ar fi putut face rău nici unei muște, părinții săi știau prea bine câte de dureri de cap aveau să aibă parte din cauza lui.

Jamie avea numai 7 ani când aproape s-a înecat în cadă, pe când încerca neînfricat să facă o acrobație. „Părinții mei de-abia cumpăraseră o cadă de colț, așa că m-am hotărât să

o încerc, își amintește el. Mi-am luat avânt și am sărit direct în cadă, dar m-am lovit rău și am leșinat. Mama se îmbrăca în dormitor și, auzind zgomotul puternic, a venit să vadă ce s-a întâmplat. Îmbrăcată doar pe jumătate, a luat-o la goană pe scări cu mine în brațe, a trecut pe lângă toți clienții uimiți din restaurant și s-a dus la mașină. Apoi a condus 80 de km până la spitalul din Cambridge, complet speriată. Doctorii i-au spus că eram ușor zdruncinat, dar că în afară de asta nu aveam nimic. Dar m-aș fi putut îneca foarte ușor." Nici măcar acest incident grav nu l-a putut convinge pe Jamie să își mai domolească spiritul aventuros și energic. „Eram destul de zvăpăiat și cred că, foarte probabil, acel prim accident m-a făcut și mai necugetat, pentru că am comis-o din nou, a spus Jamie. La puțin timp după accidentul din baie, m-am gândit să încerc să zbor, pentru că eram fericitul posesor al unei perechi de pijamale cu Superman. Am luat-o la goană pe scări, dar m-am lovit și am leșinat din nou. De data asta însă, mama nu și-a mai pierdut timpul ducându-mă la spital, ci la medicul generalist din sat. Până să ajungem la cabinetul medical, îmi revenisem și m-au trimis acasă după un consult de rutină." Jamie recunoaște acum cu sinceritate că n-ar vrea nici în ruptul capului să aibă grijă de un copil cum a fost el.

„Când eram mai mic, visam că pot zbura. Îmi amintesc destul de limpede că pe la 5 ani visam că plutesc deasupra canapelei. În imaginația mea aprinsă, simțeam că pot să plutesc oriunde voiam să merg. Din cauza asta, am avut parte de tot soiul de aterizări forțate dureroase, până când am realizat în sfârșit cât de tare era pământul!"

Lui Jamie îi plăcea atmosfera din pub, mereu plin de oameni, ca un furnicar într-un constant du-te-vino, și voia, din toată inima să fie și el în miezul lucrurilor. Tatăl lui și ceilalți angajați păreau să alcătuiască cea mai plăcută gașcă

din lume, iar Jamie își dorea să li se alăture. Și, mai mult decât atât, voia să facă rost de niște bani de buzunar. De altfel, buzunarele lui Jamie păreau să fie un fel de saci fără fund, fapt ce nu prea s-a schimbat în timp. Mereu apărea câte o mașinuță sau o carte de benzi desenate pe care și-o dorea, așa că niciodată nu avea destui bani. Atitudinea pe care tatăl lui Jamie o avea față de bani era foarte simplă și oarecum de modă veche. Întâi munca și apoi răsplata. Nu credea că e bine să dai bani degeaba, nici chiar copiilor tăi. Să dai bani cu nemiluita copiilor era un comportament greșit. Astfel copiii nu învață nimic despre valoarea banilor și sunt doar răsfățați. Trevor Oliver este un model de tată iubitor, dar muncise din greu să construiască o viață mai bună pentru familia lui și dorea să le arate copiilor săi încă de mici că, în viață, efortul și recompensa sunt strâns legate.

„Voiam să am și eu ceva bani de buzunar și tata mi-a spus că trebuie să-i câștig mai întâi, a spus Jamie. M-am gândit că spălatul vaselor nu prea era o treabă de bărbați și nu se potrivea nici cu mine, un copil de 8 ani răsfățat. Așadar mi-am zis că cele mai grozave activități aveau loc în bucătărie, acolo erau bărbații adevărați și acolo îmi doream să fiu și eu."

Încă de la o vârstă foarte fragedă Jamie a înțeles o lege fundamentală, anume aceea că pentru a avea o viață fericită și de succes trebuie să muncești din greu. Trevor Oliver s-a asigurat că atât Jamie, cât și sora lui Anna-Marie și-au câștigat banii muncind pentru ei și era convins că acest lucru îi va învăța să le aprecieze valoarea.

Jamie a fost fascinat de mâncare de când se știe. La numai 8 ani, scotea fasolea din păstăi, curăța și tăia cartofi și îi bătea la cap pe bucătari, cerându-le să îi dea îndeletniciri mai importante la The Cricketers. Primea opt lire pentru două după-amiezi de muncă și era foarte încântat. „Gândiți-vă cât

de multe gume de mestecat de un penny poți să cumperi cu banii ăștia."

„Jamie și-a croit drum în bucătărie și, până la vârsta de 12 ani, chiar începuse să ne fie de folos" își amintește Trevor Oliver. Pe atunci, însă, era ceva mai zgârcit cu laudele, deoarece fusese dintotdeauna un manager strict, care dădea sarcini precise angajaților, iar Jamie nu făcea excepție, numai pentru că, întâmplător, era fiul lui. Dar Jamie muncea din greu și învăța ce presupune lucrul într-o bucătărie. „La numai 14 ani, era ceva obișnuit ca el, împreună cu un alt bucătar, să gătească 100 sau 120 de porții de mâncare într-o duminică seară", menționa cu mândrie mai târziu, tatăl său Trevor.

Jamie își amintește diferite momente din ucenicia lui într-ale bucătăriei. După calcul său, pe la vârsta de 11 ani putea deja să taie legumele ca un profesionist, iar la numai 15 ani, bucătarul-șef de la restaurantul Star din satul vecin, Great Dunmow, avea destulă încredere în abilitățile sale culinare încât să-l pună în fruntea unei echipe din bucătărie.

Jamie și-a petrecut o mare parte din copilărie dând o mână de ajutor în pubul tatălui său. Nu e întotdeauna ușor să trăiești la etajul locului de muncă, dar lui Jamie îi plăcea să aibă căminul chiar acolo unde se întâmplau cele mai multe lucruri în sat. Iubea faptul că era un loc mereu plin de oameni, un du-te-vino constant. Jamie nu este o persoană solitară și recunoaște bucuros că se plictisește repede de el însuși, dacă este lăsat singur prea mult. Părinții lui se mutaseră și preluaseră hanul la scurt timp după nașterea lui Jamie, așa că el și-a petrecut întreaga copilărie într-un mediu cât se poate de social.

Crescând astfel, Jamie a căpătat o anumită naturalețe în relațiile cu oameni de toate profesiile și de toate vârstele. „Chiar a fost o experiență extraordinară să crești într-un

pub de la țară și să vezi oameni atât de diferiți perindându-se zi de zi, spune el. Mereu avea loc câte ceva sau se întâmpla ceva. Am fost învățați să zâmbim mereu și să fim politicoși cu oamenii, să-i facem să se simtă bineveniți. Atât de multe metode ale tatălui meu erau corecte, încât le urmez în mod involuntar și acum. « Oamenii vor să se simtă bine aici », spunea el și cred că asta sună cât se poate de firesc. Dar, de-a lungul anilor, am văzut o mulțime de restaurante unde era evident că oamenii nu se simțeau în largul lor. Tata își iubea slujba, probabil pentru că îi plăceau oamenii. « Uneori, un simplu zâmbet e de ajuns ca să înveselești ziua unui client », spunea tata și acum îmi dau seama de multe ori cât de mare dreptate avea."

Jamie nu poate suporta impolitețea și trândăvia în niciun local. Urăște să audă cum Marea Britanie este considerată codașă la acest capitol și vorbește mereu cu pasiune despre țara sa.

Lui Jamie îi plăcea să lucreze într-un loc în care alți oameni se relaxau. Tatăl l-a învățat cât de important este să-i asculte pe oameni, să vorbească cu ei, iar clienții obișnuiți din Clavering îl considerau mereu pe tânărul Jamie un partener de discuții foarte plăcut. „Stăteam de vorbă cu bărbați mai în vârstă, care mă îmbiau cu câte un pahar mic de bere Guinness, astfel încât mă simțeam și eu bărbat în toată firea."

De mic copil, Jamie a fost învățat că trebuie să îi faci pe clienți să se simtă confortabil încă din momentul în care intră pe ușa restaurantului. „Dacă vin pentru prima oară, ar putea să fie puțin stânjeniți la început, dar dacă îi faci să se simtă în largul lor cât mai repede, vor lua loc la masă, petrecând foarte bine, spune Jamie. Știu că sună cât se poate de simplu. Dar sunt nenumărate restaurante în care intri și ești lăsat să aștepți, ca și cum ai fi nedorit, iar lucrul ăsta te indispune complet pentru toată seara. Luarea unei mese în oraș

ar trebui să fie o experiență specială. Tata mi-a băgat în cap ideea că oamenii veneau la The Cricketers ca să se simtă bine. Deseori, sărbătoreau o zi de naștere, o promovare, o aniversare și, dacă faci ca acel moment să fie și mai plăcut, este cu atât mai probabil ca ei să revină și să te recomande prietenilor.

Cred că sunt norocos pentru că îmi plac sincer oamenii, e un lucru de mare folos în viață, adaugă Jamie. Cei mai mulți oameni au o latură personală plăcută sau ceva interesant de spus, singura condiție e să faci un efort și să încerci să afli care este acel lucru. Și mâncarea ne apropie atât de bine unii de alții! Tuturor ne place mâncarea bună, astfel că, dacă o poți servi oamenilor, misiunea ta e pe jumătate îndeplinită."

Clienții și-l amintesc pe Jamie ca fiind un puști grijuliu și mereu atent prin pub. Bryan Stephenson, un client obișnuit care venea cu mașina de două ori pe săptămână dintr-un sat din apropiere pentru a lua cina, spunea: „Încă de mic, Jamie era foarte politicos și de ajutor pentru clienți. Venea și ne întreba cum ni se păruse mâncarea, dacă mai voiam niște piper sau încă ceva de băut, arătându-se cu adevărat interesat dacă ne bucuram sau nu de masă. Știa și de glumă, dar chiar din fragedă copilărie semăna leit cu tatăl său. Moștenise de la el acea atenție pentru detalii și dorința de a-i fi oricui pe plac. Mulți s-au arătat surprinși de faima la care a ajuns, dar eu am fost mereu convins că o să ajungă departe. Din copilărie se vedea că are ceva în plus și iese în evidență. Mult noroc băiete."

Și Neil Weekes, care în tinerețe jucase fotbal la echipa din Clavering, își aduce aminte că Jamie „era mereu cu zâmbetul pe buze. De obicei, mergeam la pub după meciuri, iar Jamie ne servea cu pește și cartofi prăjiți, deși avea pe atunci numai 11 sau 12 ani. Era un băiat tare de treabă și prietenos.

În pub se simțea o extraordinară atmosferă de familie. Că doar nu degeaba era condus de o familie extraordinară."

Părinții lui Jamie lucrau ore în șir ca să pună pe picioare afacerea, dar încercau mereu să se ajute unul pe altul, în așa fel încât mereu să aibă cineva grijă de copii. Deși locuiau deasupra unui pub plin de oameni, Trevor și Sally au încercat dintotdeauna să păstreze puțină intimitate în viața lor, asigurându-se că puteau petrece în fiecare zi măcar puțin timp în sânul familiei. Înțelegeau importanța acestor mici escapade de familie.

„Este incredibil de greu să ții un restaurant, spune Jamie. Uneori ești nevoit să fii la datorie 24 de ore pe zi și este greu să te relaxezi vreodată cum trebuie. Așa că tata se asigura mereu că ne vom face timp pentru concediu împreună, în familie. Ne ducea în vacanțe an de an, în Insulele Canare, în Cipru sau în Madeira, numai pentru relaxare și răsfăț.

Dar locul în care reveneam în fiecare an era Norfolk Broads[2]. Închiriam de obicei o ambarcațiune cu motor și mergeam unde vedeam cu ochii. Era extraordinar în Norfolk. Ne trezeam cu noaptea-n cap, ceața acoperea apa, iar atmosfera era incredibil de pașnică. Ne duceam cu bunica, cu bunicul sau cu vreun unchi. De fiecare dată ne distram de minune. Și ambarcațiunile erau grozave, aveau paturi extensibile, televizor, cuptor, scaune, absolut tot ce îți puteai dori. Mi se părea fascinant. Dimineața, mama ne făcea chestii prăjite, foarte delicioase, pentru mic dejun. Apoi ridicam acoperișul mare al bărcii. Mereu alegeam o ambarcațiune cu acoperișul rabatabil. Stăteam în poala lui tata și ajutam la mânuirea cârmei. Ne opream uneori la niște gospodării dărăpănate și vechi ca să luăm ouă proaspete. Fermele erau la vreo doi kilometri mai sus și puteai să pui banii într-un

[2] Rețea de râuri, lacuri și canale navigabile în zona comitatului Norfolk.

mic recipient lăsat acolo de proprietari, așa făcea toată lumea. Apoi exploram sătucurile de pe drum, iar la prânz aruncam ancora într-o rețea de râuri și bălți care păreau să alcătuiască un lac imens. Ne făceam de cap pe lângă ambarcațiune, înotam de jur-împrejur și pescuiam mici bibani, ocheane și țipari. La sfârșitul fiecărei zile, aruncam ancora și pregăteam un grătar în lunca de lângă râu. Era minunat."

Cel mai mult îl încânta pe Jamie libertatea pe care o simți în aer liber. Îi place și acum să se bucure de spațiile deschise și, când era mic, se plimba kilometri întregi pe jos, prin Clavering, construind ascunzișuri, explorând pădurea și traversând pâraie. Gașca se reunea de obicei acasă la Jamie, pentru a înhăța cât de multe provizii putea și apoi porneau toți la drum prin împrejurimi. Câteodată nu se adunau decât doi sau trei, deși, cu alte ocazii, erau și vreo zece care colindau ținuturile. Fermierii locali îi știau pe toți după nume, le purtau de grijă și îi lăsau în pace atâta timp cât se țineau departe de utilajele lor. Comuniunea dintre om și natură este încă puternică într-un loc precum Clavering; chiar și acum Jamie este hotărât să se întoarcă aici după ce se va sătura de oraș.

Jamie era de obicei liderul grupului. Nu făcea pe șeful, dar avea o personalitate puternică, o minte ageră și îndemânarea naturală de a-i face pe alții să îl urmeze.

Cu cât înainta în vârstă, devenea din ce în ce mai implicat în treburile de la The Cricketers. Tatăl său ajunsese să se bazeze foarte mult pe talentul lui de bucătar și pe capacitatea sa de a munci mult timp și din greu. Cu dragă inimă, Jamie dorește să înlăture speculațiile potrivit cărora ar fi fost un soi de copil-minune în bucătărie. Adevărul este că, la început, el considera gătitul numai un mijloc de a câștiga niște bani și de a-și ajuta tatăl în același timp. Bineînțeles că îi plăcea munca în bucătărie, dar insistă să adauge cu modestie:

„Nu am devenit cu adevărat pasionat decât pe la vârsta de 14 sau 15 ani. La întreceri, terminam mereu pe locul doi."

Jamie recunoaște că niciodată nu i-a plăcut asta, pentru că, dincolo de imaginea sa amabilă, se ascunde o fire extrem de ambițioasă. Jamie adaugă zâmbitor: „Cred că trebuie să încerci mereu să fii cel mai bun în tot ce faci, chiar dacă e vorba fie și numai de spălat cartofi."

Trevor și Sally Oliver erau niște părinți foarte grijulii, dar puteau să fie și severi când era cazul. Și entuziasmul lui Jamie de a purta părul lung a fost un permanent motiv de neînțelegeri. Jamie nu putea înțelege de ce ar avea dreptul cineva să controleze un lucru atât de personal precum lungimea părului, în timp ce părinții lui nu puteau să priceapă de ce el nu dorea să fie îngrijit ca restul copiilor.

Conflictele dureroase sunt încă foarte vii în memoria lui Jamie. „Pe la 8 ani am avut cea mai urâtă tunsoare. Aveam un păr cu adevărat grozav, cam ca al lui Ian Brown. Dar apoi tata a venit acasă cu doi puști, coechipieri la trasul funiei, care erau tunși milităreste și mi-a spus: „Nu-i așa că arată bine? Două zile mai târziu, tata m-a dus la frizer și am fost tuns scurt peste tot. Între timp a chelit, așa că mă întreb cine râde la urmă?"

În multe privințe, copilăria lui a fost una idilică, iar printre amintirile sale se regăsesc case construite în copaci, ascunzători și vesele dueluri cu jeturi de sifon atunci când, slavă Domnului, pubul se golea în sfârșit de clienți. Unul dintre prietenii săi de pe atunci își amintește entuziasmul nestăvilit al lui Jamie pentru glume proaste. „Îi plăcea pur și simplu să toarne găleți de apă în capul oamenilor. I se părea probabil că cel mai amuzant lucru din lume era să-l uzi pe altul din cap până-n picioare. Odată, ne-am ascuns după un colț, eram trei și așteptam cu gălețile pregătite să îl udăm

până la piele pe un alt prieten al nostru. Și cum s-a apropiat de peretele respectiv, am și aruncat cu apă. Numai că ne înșelasem și, în locul prietenului nostru Dave, l-am udat pe poștaș. Tipul era ceva mai în vârstă și chiar l-am luat prin surprindere. Era ud leoarcă și noi eram atât de uimiți încât nu ne-am mai gândit să o luăm la sănătoasa. Rămăsesem pur și simplu țintuiți locului, cerându-ne iertare, dar în cele din urmă a început și el să vadă partea amuzantă a situației. Din fericire, era o zi călduroasă și aproape își terminase tura, așa că până la urmă n-a ieșit prea rău. Dar Jamie era foarte supărat. Îi face plăcere să râdă, atât timp cât nu face rău nimănui. Sub masca lui jovială, de om aparent nepăsător, se ascunde un tip foarte sufletist. S-a îngrozit că îl udasem până la piele pe săracul poștaș, dar apoi și-a dat seama că, dacă tatăl său ar fi aflat isprava, ar fi intrat în mare încurcătură."

Lui Jamie îi plăceau glumele, dar nu suporta exagerările de niciun fel. Unii dintre copiii mai mari din sat dezvoltaseră sportul bătutului neîncetat la ușă, determinându-i pe cei ai casei să iasă și să vadă, bineînțeles, că vizitatorul surpriză se și evaporase. Jamie se bucura să-i vadă pe unii dintre cei mai îngâmfați locuitori din Clavering deranjați astfel, dar era primul care se ridica împotrivă atunci când ținta era o femeie în vârstă, care era nevoită să se deplaseze în cârje. Un prieten își amintește că Jamie a fost îngrozit când a aflat că se petrecea un asemenea lucru. Și după ce băieții mai mari o luau la goană, el intra în casa bătrânei, întrebând-o dacă nu o putea ajuta cu ceva. Până la urmă i-a dus o scrisoare la poștă, iar femeia și-a mai recăpătat astfel, fie și măcar în parte, încrederea în natura umană. Apoi Jamie i-a convins pe torționarii bietei femei să nu o mai pună la socoteală în următoarea rundă de șotii.

Trei dintre cei mai apropiați prieteni din copilărie ai lui Jamie erau copii de țigani, ai căror părinți veniseră în zonă

atrași de mirajul banilor ce se puteau câștiga de pe urma culesului de cartofi. Era o muncă de rutină foarte grea, dar culegătorii de cartofi nu prea aveau de ales. Chiar și copiii erau nevoiți să dea o mână de ajutor și Jamie s-a îngrozit să afle cât de mult aveau nevoie de bani familiile lor. Jamie mai este prieten și astăzi cu unii dintre acei copii țigani și nici el nici părinții lui nu i-au judecat vreodată pentru că își trăiau viața ca nomazi, fără să se stabilească undeva. Și deși erau isteți și văzuseră multe, Jamie și-a dat seama repede că micii lui prieteni nu puteau în niciun caz să-i împărtășească sau să-i înțeleagă vasta experiență culinară.

„Erau niște copii de treabă dar aveau un regim alimentar atât de plictisitor, declara el. Nici măcar nu văzuseră vreodată o mâncare bună, darămite să o mai și mănânce. Pubul se închidea între orele trei și șase, iar noi ne furișam în spate. Îmi mai amintesc încă acea imagine. Le făceam rulouri cu salată verde, îi ademeneam cu șuncă cu muștar, salam, somon afumat cu lămâie — mai că le ieșeau ochii din cap de poftă. Strângeam toată mâncarea și ne duceam într-un luminiș din pădure unde petreceam în liniște. Copiii nici nu gustaseră până atunci carne de curcan și murături; mâncau de obicei numai sandviciuri cu gem. Imaginați-vă cum a fost când le-am dat somon afumat! După ce am deschis sandviciul cu pește și am stropit somonul afumat cu lămâie, ei au exclamat uluiți: « Uau! » Expresia de pe fețele lor însemna pur și simplu « mâncarea asta e chiar bună ». Era ca și cum i-ai arăta unui copil de la 1800 cum arată un Volkswagen Golf decapotabil."

Dar și Jamie a avut de învățat de la copiii țigani. Le-a vizitat caravanele, unde a descoperit familii chiar mai unite decât a lui. Unul dintre puști avea frați și surori de aproape toate vârstele, care trăiau fericiți împreună într-un spațiu foarte restrâns. Cea mai puternică amintire a lui Jamie

despre ei se referă la cum vorbeau toți în același timp, cum se îmbrățișau și cum râdeau cu o căldură și o deschidere sufletească ce l-au impresionat chiar și pe el, un băiat ce provenea dintr-o familie incontestabil fericită. „La ei, totul se punea la grămadă și se împărțea frățește, își amintește el. Indiferent că era vorba de mâncare, de bani sau de vreun altfel de câștig." La un moment dat Jamie i-a văzut împărțind în mod egal feliile unei franzele, astfel încât toți să aibă exact două. Atât aveau de mâncare la ceai, dar nimeni nu s-a plâns și seara s-a încheiat cu un relaxat joc de cărți. Jamie afirmă că n-a văzut niciodată o familie care, deși foarte săracă, să fie unită de o afecțiune atât de mare.

Pe măsură ce se maturiza, Jamie era tot mai interesat să deprindă meșteșugul gătitului. Tatăl lui l-a învățat că nu era ușor să administrezi un pub sau un restaurant. Nu doar că era vorba de o muncă intensă și de ore suplimentare, ci și de supravegherea atentă a oricărui aspect al afacerii. Nu are niciun rost să servești feluri de mâncare minunate, atât timp cât pierzi bani la fiecare porție, dar dacă nu oferi cea mai bună mâncare, atunci nu vei face altceva decât să îți construiești o reputație proastă. Trevor Oliver a intuit exact ritmul afacerii sale, știind că una dintre cheile succesului este să știi cum să faci achiziții. Jamie a învățat de la harnicul său părinte că e de o importanță vitală să cumperi direct de la producători cele mai bune ingrediente. El cumpăra mereu fructe și legume de sezon, de calitate bună.

Trevor Oliver nu contenea să caute serele și grădinile de zarzavaturi unor mici întreprinzători italieni din acea zonă rurală din Essex. Încerca mereu să fie cu un pas înainte, să cumpere de la ei cele mai bune produse, până să fie trimise la piață. Cu timpul, Jamie a ajuns să distribuie din când în când fructe și legume. „Obișnuiam să comunic cu furnizorul de

roșii prin stație. Eu eram Burger de Vită, iar el Ellio Armăsarul Italian."

Trevor și-a construit o bună relație cu furnizorii. Plătea întotdeauna la timp, dar nu accepta niciun produs de calitate inferioară. Cultivatorii ajunseseră să aibă încredere în el și, pe măsură ce The Cricketers începea să prospere, și lor le mergea mai bine.

Pe atunci, era complet demodat să porți o bonetă mare și albă și să vorbești în gura mare în bucătărie. A fi bucătar nu era în niciun caz o opțiune profesională pentru adolescenți, dacă doreau să fie în pas cu moda. Jamie și-a dat seama că era în permanență tachinat fără milă de unii colegi de clasă, mai conservatori, pentru că dorea să se facă bucătar. Poate nu cu răutate, dar pe vremea aceea era destul de evident că nu era nici o carieră grozavă, nici una foarte masculină. „Nu se cădea ca un bărbat să fie bucătar", își aduce aminte Jamie, care nu și-a trădat câtuși de puțin ambițiile. Nu s-a lăsat influențat de ce spuneau alții despre el. Cine râde la urmă râde mai bine, spune o zicală, iar Jamie se amuză acum la gândul că, într-o vreme, oamenii râdeau de cariera de bucătar. „Dar indiferent că ești tâmplar, pictor sau mecanic, depinde de tine dacă îți faci sau nu slujba mai captivantă. Îmi place la nebunie să gătesc. Mă distrez de minune. Iar acum oamenii par să creadă că este o meserie destul de la modă." Jamie nu lua în seamă glumele. „Fiecare era tachinat pentru ceva, dar știam că prietenii mei adevărați nu ar fi râs de mine, așa că luam și eu totul în glumă", spune el.

Acest extrem de energic Jamie avea însă lucruri mult mai importante de făcut decât să-și facă griji despre ce gândeau câțiva colegi mai geloși. În adolescență, mereu amator de distracții, Jamie se afla mereu în mijlocul acțiunii. Cu siguranță, profesorii de la Newport Free Grammar School îl considerau o pacoste. Un director de școală, care preferă să

își păstreze anonimatul, își aduce aminte de o bizară campanie de „mutări". „De fiecare dată când mă întorceam cu spatele ca să scriu la tablă, auzeam mobila care era mișcată. Elevii găseau că e o glumă grozavă să își schimbe scaunele între ei, uneori chiar chiar și pupitrele, atunci când eram cu spatele la ei. Așa că mă întorceam cu fața la clasă și apelam la unul dintre elevii mai silitori, punând o întrebare ca să continui lecția cumva, dar constatam că Jamie Oliver sau vreun alt zăpăcit mă fixa amenințător cu privirea. Prima dată când s-a întâmplat, a fost extrem de derutant. Și cum se părea că tânărul Jamie Oliver era capul răutăților, i-am rugat pe ceilalți elevi să nu mai irosească timp prețios tolerând ceea ce eu am numit « târșâitul à la Jamie Oliver ». Porecla mea a stârnit hohote puternice și a rămas pentru o vreme în memoria lor, deși sunt fericit să constat că, de atunci încolo, au părut să creadă că suferisem destul.

Din punctul meu de vedere, ca profesor, mi-am dat seama de la bun început că Jamie nu țintea foarte sus. Nu pentru că nu l-ar fi dus capul, ci din cauză că mintea îi stătea numai la prostii. Când era mic, i se citeau toate gândurile pe chip, astfel încât era lesne să îți dai seama dacă pune sau nu ceva la cale. Atunci când Jamie era prin preajmă, bureții de șters aveau enervantul obicei de a pica din cer din senin, imediat ce începeai lecția. Degeaba încerca el să afișeze un aer nevinovat, fața îl dădea de gol imediat. Cu toate acestea, băiatul nu era deloc răutăcios, iar în cancelarie am auzit nenumărate povești despre felul în care Jamie și amicii săi se împotriveau oricăror acte de huliganism.

Într-o vreme, unui băiat cam pirpiriu, care venea la școală cu autobuzul dintr-un sat vecin, i se fura mereu echipamentul sportiv. Mai mult, era stropit cu cerneală pe față. Acel băiat hărțuit, ajuns între timp și el profesor, mi-a povestit că la un moment dat se săturase de astfel de pățanii și ajunsese

să chiulească pentru ca să stea departe de huligani. Dar când Jamie și amicii lui au aflat de incidente, i-au luat apărarea și le-au cerut băieților mai mari să înceteze. I-a înfruntat și, fără să lovească pe nimeni, ci doar vorbind despre lașitatea celor care se leagă de alții care sunt mai mici decât ei, i-a făcut de râs. Și a funcționat.

Mereu am crezut că Jamie era mult mai inteligent decât reieșea din testele și examenele sale. Avea darul de a vorbi cu oamenii cu mult entuziasm, cu sinceritate, și era greu să-i reziști. Nu are nimic de ascuns. M-am întâlnit cu el la câțiva ani după ce terminase școala, când abia începuse să apară la televizor și părea să fie aceeași persoană veselă pe care mi-o amintesc târșâind scaune prin clasă. Toată lumea are nevoie să se mai distreze din când în când, chiar și profesorii. Și, la acest capitol, te puteai bizui pe Jamie."

Dar talentul lui Jamie de a intra în bucluc era legendar. Prietenii spuneau în glumă că, dacă ai fi aruncat o minge de cricket în terenul de joacă al școlii, aceasta ar fi aterizat cu siguranță pe capul lui Jamie. Natura sa înclinată spre accidente nu se lăsa așteptată. În copilărie, Jamie a leșinat pentru a treia oară, după ce a intrat cu tricicleta într-un zid. Și, mult mai târziu, a avut un accident de motocicletă pe un teren din apropierea casei. „Părinți mei nu știau că mă plimbam cu motocicleta respectivă, pentru că aveam numai 14 ani pe atunci, a spus el. Am leșinat în timpul mersului. Cred că mi s-a făcut rău de la gazele de eșapament, pentru că mai devreme modificasem amestecul de combustibil pentru a crește viteza."

Jamie s-a născut debordând de energie și nu a slăbit deloc ritmul de atunci. Îi plăcea să alerge peste câmpurile din preajma casei lui. Părinții lui s-au mutat mai târziu din pub într-o casă frumoasă aflată la o depărtare de cinci kilometri.

Doriseră să scape de stresul constant de a locui deasupra afacerii familiei, iar Jamie profita de această distanță pentru a face zilnic mișcare. „Cred că sunt norocos că am avut mereu foarte multă energie, spune Jamie. Nu a fost niciodată o problemă pentru mine să alerg încoace și-ncolo, dimpotrivă, chiar îmi face plăcere. Dar mi-e foarte greu să stau pe loc."

De când părinții lui generoși l-au obișnuit cu vacanțele, pentru a condimenta o viață de muncă asiduă, Jamie a început să prindă gustul evadărilor departe de toate grijile cotidiene. Iubește ideea unor vacanțe aranjate din scurt și petrecute într-un loc nou, pe care nu l-a mai văzut niciodată. Dar până și în vacanțe reușea să intre în încurcături. Jamie își aduce aminte: „La 14 ani au luat sfârșit vacanțele cu părinții, fiind înlocuite de excursiile cu școala. Am mers în două excursii de iarnă în Franța, împreună cu colegii mei. Mai fusesem la schi cu familia, când eram mult mai mic, așa că nu eram chiar începător. Când aveam 6 ani, am fost într-un loc numit Brand, în Austria. La vârsta aceea, nu înțelegeam ideea de pericol sau dezastru, așa că sora mea Anna și cu mine am învățat foarte repede să schiem. Dar în timp ce Anna aluneca pe munte cu eleganță, așa cum ar trebui să facă oamenii grațioși, eu doar vroiam să schiez drept și cât mai repede din vârf până jos. Nici chiar schiorii cu adevărat buni nu puteau ține pasul cu mine. În anul următor, mama mi-a spus: « Mă îngrijorezi foarte tare, schiezi mult prea repede. O să te învăț cum să execuți o oprire de urgență. » Și bine că m-a învățat, deoarece chiar a doua zi am schiat ca un nebun, trecând de o bandă roșie, pe care scria, evident, « Pericol! » și am reușit să mă opresc numai la câțiva pași de marginea unei stânci."

Această latură temerară a lui Jamie îi neliniștea pe bieții lui părinți. Precauți, ei încercau să îl facă să înțeleagă faptul că singur își scurta speranța de viață continuând să nu se

îngrijească deloc de el și să se arunce cu capul înainte. Iar Jamie îi aproba înțelept din cap, asigurându-i că au perfectă dreptate — pentru a continua apoi să-și trăiască mereu viața la maximum.

Jamie vede lucrurile într-un mod ușor diferit. „Până la vârsta la care am început să plec cu colegii de școală în excursii, mama mă pregătise îndeajuns, încât să fiu atent la ce făceam. Ne-am dus în Franța de Paște — 30 de băieți, nu doar cu misiunea de a schia, ci și de a pune mâna pe niște bătură și țigări și de a face orice lucru interzis, toți fierbând de testosteron. A fost o vacanță minunată."

Unul dintre lucrurile pe care Jamie nu l-a apreciat instantaneu a fost bucătăra europeană. „Am învățat că mic dejun continental înseamnă de fapt o pâine învechită cu un gem îngrozitor. Și se presupune că, numai cu atâta mâncare, noi ar fi trebuit să schiem cinci ore, schiul fiind, teoretic, unul dintre cele mai solicitante sporturi din întreaga lume", a pufnit Jamie cu dispreț.

În adolescență, Jamie prefera să își înceapă ziua ca majoritatea celor de vârsta lui, cu un mic dejun englezesc — pâine prăjită bună și crocantă, care însoțea vreo două ouă și mai multe felii de șuncă. Cu siguranță, acestea nu apăreau în meniul prevăzut în bugetul de cazare al excursiilor cu școala, așa că Jamie s-a hotărât să ia atitudine, într-un mod direct și spre bucuria tuturor. „Așa că, anul următor, am luat cu mine pe ascuns un mic aragaz — unul vechi pe care îl foloseam în drumeții — și o cratiță. Am cumpărat șuncă și ouă de la supermarketul din oraș și la micul dejun le-am prăjit pe balcon." Râde din toată inima când își amintește. Celor de la hotel nu le-a picat bine dezgustul lui Jamie față de mesele pe care le ofereau ei, dar nu au aflat că tânărul își înființase propria bucătărie pe balcon decât pe la sfârșitul

vacanței, moment în care, cu un gest de lehamite, au exclamat: „Englezi țăcăniți!"

Jamie nu s-a lăsat influențat de nebuniile tinereții, care îi încearcă pe numeroși elevi. Își petrecea timpul mai mult muncind din greu sau hoinărind prin împrejurimi în căutarea aventurii, decât jucându-se cu trenulețe sau colecționând timbre pentru clasor. Râde când se gândește la acea idee. „În copilărie, colecționam suporturi de carton pentru bere, dar nu era o provocare prea mare pentru cineva care locuia într-un pub, așa că m-am săturat destul de repede de asta. Vreau să zic, ce poți să faci cu niște suporturi pentru bere, după ce le-ai colecționat? În afară de asta, niciodată nu am avut un hobby adevărat."

Pe măsură ce a început să dea piept cu viața, nu se poate spune că energicul Jamie a fost vreodată nechibzuit în mod intenționat, dar nici nu putea pretinde că în tinerețe era genul de om prevăzător în bucătărie. La 16 ani, s-a tăiat foarte rău la mână într-un accident care a fost cât pe ce să îi întrerupă cariera de bucătar chiar înainte de a începe. „Am luat în mână un prosop de vase care fusese folosit pentru a strânge o farfurie spartă de porțelan și m-am tăiat într-un ciob, își amintește el și tresare. Am fost supus unei operații laparoscopice pentru refacerea vasului de sânge și a unui nerv atins, dar din fericire totul s-a terminat cu bine." Cum îi stă în fire, Jamie alege să vorbească în glumă despre accident, dar adevărul e că experiența a fost una înspăimântătoare atât pentru el, cât și pentru părinții lui, lăsându-i o fobie față de propriul sânge, dar și o obsesie pentru siguranța în bucătărie. Lui Jamie nu i se face rău când vede sânge și măruntaie în timp ce gătește, dar anumite lucruri îi pot întoarce stomacul pe dos. „Sunt puțin cam ciudat, zâmbește el. Dacă mă tai cu o coală de hârtie, leșin, dar pot să tranșez un porc în două și să nu am nimic."Această predispoziție

pentru accidente nu a avut repercusiuni numai asupra lui Jamie — uneori au avut de suferit și alții, care nu întotdeauna și-au revenit. „Pe la vreo 13 ani, aveam un acvariu cu aproximativ 250 de pești. Era frumos, dar când m-am trezit într-o dimineață am văzut că toți peștii mei zăceau cu burțile-n sus — pornise termostatul și nu mai aveam acum decât... 250 de pești morți", explică el.

Pe tânărul Jamie sigur nu l-ai fi putut găsi cu nasul în cărți, fie ele bune, fie proaste. „Cititul mă plictisește de moarte, de vreme ce sunt dislexic. Recunosc sincer că nu am citit vreodată o carte de la cap la coadă. Și la școală manualele îmi dădeau dureri de cap."

Dar Jamie nu a făcut niciodată din dislexia lui un pretext. Admite că nu are nici răbdarea, nici concentrarea de care e nevoie pentru a deveni un cititor pasionat.

De fapt, Jamie recunoaște că are o slăbiciune pentru *The Secret Diary of Adrian Mole aged 133/4*[1], dar insistă asupra faptului că a citit de cele mai multe ori propriul volum, *The Naked Chef*, „dar numai pentru că eu am scris-o și trebuia să o verific de mai multe ori".

Când era mai mic, se chinuia să stea liniștit și să se uite la televizor la fel de mult timp ca prietenii lui. I se părea plictisitor, dar totuși nu a pierdut niciun episod din *The Flumps*. Acum, că a crescut, personajul lui preferat din *Războiul Stelelor* este Chewbacca, pentru că „scoate zgomote ciudate și e foarte păros". Chiar și acum, Jamie are o imaginație foarte vie și iubește desenele animate bine realizate și comediile.

Prietenii de la școală își amintesc un Jamie foarte pașnic, dar care nu era nicidecum un smiorcăit. „Nu se temea de nimic, spune David Stevens, un coleg de școală cu un an mai

---

[1] Roman umoristic scris de autoarea britanică Sue Townsend, ecranizat într-un serial de televiziune de mare succes (*n. red.*).

mic decât Jamie. L-am văzut o dată înfruntându-i pe trei băieți mai în vârstă ca el care îl loveau cu pumnii, la toaletă, pe un băiat mai mic. Nu era ceva ieșit din comun, dar puștiul chiar suferea.

Era un prieten de-al meu, iar eu mă aflam pe margine, sperând să nu o pățesc și eu, dar în același timp nedorind să fiu atât de laș încât să o iau efectiv la fugă. Atunci a intrat Jamie la toaletă și și-a dat seama imediat ce se petrecea. S-a băgat pur și simplu în fața prietenului meu și s-a uitat direct în ochii celui mai mare dintre băieți și a spus: « Gata, de ajuns! » Ei au încetat imediat. Era ceva în modul lui de a vorbi, calm și încrezător, care crea impresia că sub aparența volubilă s-ar putea ascunde un tip destul de dur. Cred că băiatul acela mai mare îl cunoștea de undeva, pentru că a încercat să o dea pe glumă, susținând că toți ne distram de minune. A râs și Jamie, dar nu era râsul lui. Și eu și prietenul meu am luat-o la fugă, dar de atunci înainte, Jamie a rămas eroul nostru. Nu avusese nicio obligație să facă sau să zică ceva în situația respectivă și cred că cei mai mulți în locul lui nici nu s-ar fi băgat."

Jamie e convins că, în adâncul lui, este în stare să facă moarte de om, dacă cineva l-ar ataca pe el sau i-ar ataca familia. Dar abia mult mai târziu după acea întâmplare, a recunoscut că ar fi fost în stare de așa ceva. Nu prea își amintește de faptele sale temerare din vremea când era elev și îi înfrunta pe bătăuși, dar vorbind în general, recunoaște cu sinceritate că, dacă ar fi nevoit, ar putea deveni violent pentru a-și apăra familia.

„Cred că oricine este capabil să ucidă, a spus Jamie deschis. Și mai cred că, pe măsură ce înaintezi în vârstă, ai familie și copii, se dezvoltă în tine un fel de dragoste puternică și profundă, care te împinge să faci orice ca să îi protejezi. Cu

mare ușurință ai fi în stare să omori pe cineva care ar primejdui viața celor dragi."

Jamie a început să conducă ce îndată ce a avut vârsta legală pentru a obține permisul de conducere și a iubit de la început libertatea de mișcare pe care o ai ca șofer. Conducând mai multe mașini de invidiat, a devenit o figură cunoscută pe drumurile înguste și străzile din Clavering. Stilul lui aprins de a conduce a atras curând atenția poliției locale, astfel încât în zilele lui de tinerețe ca șofer în Essex, a fost prins de două ori pentru exces de viteză. El însă insistă până în ziua de azi că nu depășise deloc limita legală. Crede în schimb că poliția, neavând ce face într-o zonă liniștită de țară, își ocupă timpul oprind pe oricine arată ca un vitezoman.

Jamie și sora lui Anna-Marie au fost mereu foarte apropiați. Dar sunt firi total diferite. Anne-Marie este grozav de calmă și cu picioarele pe pământ, în timp ce Jamie recunoaște că este, de departe, cel mai înflăcărat membru al familiei. „În prima zi de grădiniță am plâns de m-am umflat, pentru că o voiam pe mami. Iar în prima ei zi de grădiniță, sora mea a intrat în clasă și a început să-i organizeze pe toți. Unele lucruri nu se schimbă niciodată", ne povestește Jamie cu zâmbetul pe buze.

De obicei, profesorilor lui Jamie le era greu să îi stăpânească firea neîmblânzită și pusă pe șotii și niciunul dintre ei nu a anticipat că băiatul, care nu putea fi convins nici în ruptul capului să stea locului, va deveni într-o zi celebru și bogat. Doamna Chris Murphy îl știa pe Jamie încă dinainte de a se număra printre elevii ei, la Newport Free Grammar School. „L-am întâlnit prima oară pe Jamie pe când avea numai 3 ani și stăteam toți în grădina încântătoare a pubului familiei, în Clavering, împreună cu copiii noștri, bucurându-ne în lumina soarelui de o băutură relaxantă. Câțiva ani mai târziu, l-am avut ca elev și i-am fost profesoară, cu întreru-

peri, timp de cinci ani, până când a intrat în clasa a V-a. Avea 11 ani pe atunci, era foarte plin de viață și entuziast, cu un râs contagios, ca și acum de altfel. Sunt profesoară de geografie, dar i-am predat și câteva ore de citire. Să fiu sinceră, n-am crezut niciodată că va ajunge departe, în niciun caz nu atât de departe.

Știam de la The Cricketers, locul în care a crescut, cât de harnic era și cât era de interesat să lucreze la bucătărie. Dar la școală nu se gătește. Și, din păcate, adevărul e că nu excela deloc la lecții. Era mult mai interesat de formație și de gătit. Jamie era pe atunci înnebunit după muzică și mereu am crezut că ar putea avea un viitor frumos în acel domeniu. Dar e foarte plăcut să afli că foști elevi au reușit în viață, indiferent ce drum și-au ales. Jamie nu era foarte bun la ortografie. Îl inclusesem într-un grup de copii unde, prin jocuri și *puzzle*-uri, încercam să le îmbunătățesc ortografia. Mă uit acum la cărțile lui și, cu siguranță, acum scrie corect. Pe vremea aceea, la școală erau clase numai de băieți. Dar care apoi au devenit mixte. Acum printre materii se numără și ingineria produselor alimentare. Era o școală gimnazială veche și tradițională, care și-a lărgit aria de cursuri abia spre sfârșitul anilor '70. Jamie era un băiat foarte drăguț și a fost mereu foarte popular."

Doamna Murphy este foarte mândră de fostul ei elev, și unul dintre lucrurile la care ține cel mai mult este un exemplar din primul lui volum, cu o dedicație personală. „Pentru dna Murphy, cu toată dragostea mea, Jamie Oliver." Doamna Murphy și-a reîntâlnit fostul elev la o sesiune de autografe în iunie 1999.

„« Îți mai aduci aminte de mine? » l-am întrebat. « Desigur », a râs el și m-a îmbrățișat. « Am venit să-mi dai un autograf », am spus. « Tot mai fac greșeli de ortografie », a recunoscut el.« Nu pare să conteze prea mult », am răspuns

eu. În prezent, le inspir mult mai mult respect elevilor mei, pentru că îl dau mereu pe Jamie drept model, pentru ceea ce poți realiza în viață dacă muncești din greu. Și zâmbesc de fiecare dată când îl văd la televizor, ceea ce se întâmplă destul de des. Ce motivație mai bună poate exista pentru un profesor decât un elev de succes, chiar dacă e vorba de unul care mai face și greșeli de ortografie?"

În copilărie, Jamie se ducea să vadă meciurile echipei locale de fotbal, Cambridge United, dar nu a fost niciodată un împătimit al fotbalului. Îi place camaraderia și sentimentul de a fi într-o gașcă de prieteni care merg împreună la un meci, deși el se asigura mereu că toți mănâncă bine înainte de a merge la meci, pentru că i se părea că plăcintele de acolo arătau dubios. Acum, că locuiește la Londra, urmărește meciurile echipei Arsenal, dar nu se lasă condus de pasiunea pentru fotbal. În prezent însă, de-abia mai găsește timp să meargă pe stadion. „De când am devenit bucătar profesionist, nu prea mai am mult timp să merg la meciuri", spune el.

CAPITOLUL DOI

O PERECHE FERICITĂ

După cum recunoaște și el, Jamie a fost dintotdeauna un dezastru la școală. Adaugă apoi, zâmbind amar, că de fiecare dată când ridica mâna să răspundă la ora de engleză, toată clasa murmura răutăcios: „Are nevoi speciale." Dar nu s-a lăsat afectat niciodată, câtuși de puțin. „Îmi plac glumele și ador să fac haz de ceva, spune el. Dacă faci glume, trebuie să fii pregătit să le suporți și pe cele care se vor face pe seama ta. Anii de școală au fost foarte fericiți pentru mine. Trebuie să mărturisesc că i-am tachinat și eu pe mulți, așa că, sincer, nu mă deranjau râsetele lor răutăcioase. Cel puțin atâta timp cât aveau o urmă de umor. Poate că, dacă nu m-aș fi distrat atât de mult, aș fi putut să mă descurc mai bine la școală."

Dar cu puțin timp înainte de a-și termina studiile la Newport Free Grammar School, zilele lui de elev s-au înseninat considerabil prin sosirea unei fete, Juliette Norton. Jamie a cunoscut-o pe „Jools" la școală și, de atunci, viața lui s-a schimbat radical. Era pe punctul de a-și termina studiile

și de a pleca la colegiu, când a venit ea să se înscrie. Jamie își amintește încă momentul când a zărit-o prima oară. La 16 ani, era deja uimitor de frumoasă, iar Jamie răspunde și acum la fel de dezinhibat când vine vorba de ce l-a atras prima dată la Jools: „Era foarte drăguță și era ceva sexy în neîndemânarea ei. Avea picioare foarte lungi și niște sâni fenomenali."

Un prieten de școală își amintește scena respectivă: „A rămas mut de uimire când a văzut-o prima oară. Când îl ia valul, Jamie rămâne mereu cu gura deschisă, dar în ziua aceea era atât de larg deschisă că ar fi putut înghiți o muscă sau chiar două. Încremenise cu totul și se holba la ea atât de insistent, încât probabil fata a crezut că e dus cu pluta. Normal că toți ne-am dat seama că era o „bucățică". Orb să fii, să nu vezi asta. Se citea pe trupul ei acea calitate uimitoare de a străluci intens, o sexualitate remarcabilă. Pe deasupra, mai era și foarte tânără, astfel încât la această calitate se mai adăuga și o minunată și sfioasă inocență, fapt ce a transformat-o categoric în atracția anului. Dar, de fapt, ea nu părea deloc interesată de băieți și mai ales nu de Jamie. Cred că îl plăcea totuși, mai ales că, după ce a reușit să se adune, a redevenit același tip pus pe șotii."

Se desfășura o adevărată competiție pentru inima lui Jools, dar ea nu a părut niciodată interesată de niciunul dintre admiratorii ei timpurii, care aproape că stăteau la coadă să o invite în oraș. Zâmbea politicos și refuza, pretextând că era ocupată sau că se spăla pe cap sau că avea de lucru. De fiecare dată aproape, peținitorii săi pricepeau ideea și o lăsau mai moale cu atențiile.

Pentru prima dată în viața lui, Jamie și-a pierdut încrederea în sine. Din primul moment în care a văzut-o, a știut că era cu adevărat specială. Mai flirtase câte puțin și cu alte fete înainte să o cunoască, dar niciuna nu făcuse să-i bată inima

așa de tare, cum se întâmpla ori de câte ori Jools îi arunca vreo privire. La început, fie și numai când dădea ochii cu ea, Jamie se înroșea pe loc, motiv pentru care era supus unor noi runde de tachinări.

Au fost amici mult timp înainte ca relația să capete o tentă romantică. Jamie era nevoit să o admire de la distanță, dar pe zi ce trecea, devenea din ce în ce mai înnebunit după ea. Prietenii își aduc aminte că vorbea despre ea la nesfârșit și încerca mereu să inventeze noi modalități de a o face să râdă și să îl bage în seamă. El credea că fata se juca cu admiratorii, pozând în inaccesibilă, dar de fapt Jools pur și simplu nu se grăbea. Alte fete îl plăceau pe Jamie, dar lucrul acesta nu a îngrijorat-o niciodată. Undeva, în sinea ei, știa că vor fi împreună, deși ceea ce a determinat-o încă de la bun început să se gândească la Jamie altfel decât la un simplu coleg de școală a fost zgomotosul rol de baterist pe care acesta îl avea în formație.

„La început, a crezut că sunt un prostănac, spune Jamie. Știu că așa e, pentru că mi-a spus-o chiar ea mai târziu. Prima dată când ea s-a arătat a fi încântată de mine a fost când formația noastră a fost invitată să susțină un concert. Era o groază de lume în sală, iar ei i-a plăcut cum băteam la tobe. După doi ani în care fusesem doar amici, acesta a fost în sfârșit momentul de cotitură. Luați-o cum vreți. Sincer să fiu, nu am întrebat-o nimic, doar mi-am zis: Mulțumesc, Jools!"

După ce au ajuns să fie împreună, și-au dat seama că relația lor era una foarte serioasă. Jamie este un optimist incurabil, dar după ce s-a împrietenit cu Jools, a simțit o împlinire în viață. Tinerii îndrăgostiți erau de nedespărțit și prietenii le tot ziceau, tachinându-i: „Dacă mai zâmbiți atâta unul la altul, ni se apleacă." Jamie se ciupea singur, ca să se asigure că totul se întâmpla cu adevărat și că nu era

doar un vis. Pur și simplu, nu a mai avut ochi pentru altă fată, după ce s-a împrietenit cu Jools.

Una dintre cele mai fericite amintiri din relația lor frumoasă și îndelungată se leagă de una dintre primele vacanțe pe care le-au petrecut împreună. A fost nevoie de câteva rânduri de negocieri cu ambele perechi de părinți pentru a le permite să plece împreună, dar în cele din urmă mama și tatăl lui Jools s-au dovedit a fi la fel de înțelepți și înțelegători ca și Trevor și Sally Oliver. Puteau să vadă cu ochiul liber că între Jamie și Jools era ceva deosebit și erau la rândul lor destul de încrezători și romantici ca să nu îi împiedice pe tinerii îndrăgostiți să plece împreună în vacanță.

Jamie își amintește afectuos: „La 17 ani, am plecat în Creta cu Jools. Am strâns bani și am închiriat un apartament cu vedere la mare, într-un sătuc numit Stalis. E doar un loc liniștit și prietenos, cu câteva taverne și baruri, nimic deosebit. Lucrasem până atunci în restaurant din greu, așa că eram terminat de oboseală și aveam nevoie de odihnă. Cel mai mult mi-a plăcut atunci să adorm pur și simplu pe plajă lângă Jools, în lumina soarelui, după-amiezile târzii și frumoase."

Jamie își dorea foarte mult ca prima lor călătorie în străinătate să iasă bine. Voia ca totul să fie perfect pentru Jools și, de fapt, la început s-a străduit prea mult să se asigure că aveau parte de cea mai bună masă, de cel mai bun loc pe plajă și de cel mai bun bar la care să stea și să se privească îndelung în ochi, seară de seară. Dar vacanța lor a început cu adevărat numai după ce Jools l-a potolit cu delicatețe pe Jamie, asigurându-l că, pentru a o face fericită, trebuia doar să se relaxeze și să fie el însuși. Au vorbit și s-au amuzat tot timpul și au descoperit că aveau atâtea lucruri în comun în ceea ce privește atitudinea lor față de viață și familie și, desigur, față de copii, încât totul părea perfect.

Jamie a început un curs de catering la colegiul Westminster în 1992, la vârsta de 17 ani. Simțea că aceasta era singura lui opțiune viabilă pentru viitor. „Fusesem un elev atât de prost, încât nu avea niciun sens să îmi mai continui studiile, recunoaște el cu sinceritate. La drept vorbind, am pierdut prea mult timp de pomană. Creierul meu funcționa altfel, trebuia să văd, să ating și să miros lucrurile. Îmi plăcea partea practică a lecțiilor și m-am descurcat bine la arte și geologie pentru că erau materii foarte senzoriale, dar matematica și engleza au fost un coșmar pentru mine.

Am terminat școala la 16 ani, cu un 10 la arte și un 8 la geologie. Se pare că nu puteam ajunge altceva decât un artist în geologie! Am ales în schimb cateringul, pentru că era singurul lucru la care mă pricepeam. Crescusem în pub cu bucătari profesioniști, care creeau absolut orice de la zero. Găteam de la vârsta de 8 ani și, sincer să fiu, nu m-am gândit niciodată serios că aș putea face și altceva. Știam că nu-mi doream doar să rămân la The Cricketers și să lucrez pentru tata, cu toate că și asta era o posibilitate. Dar acela era locul lui și cred că am fost amândoi de acord că întotdeauna afacerea avea să aibă un singur șef, și atâta timp cât mai trăia el în mod sigur nu puteam fi eu acela. Tata vroia să învăț bine și să iau note bune. E genul de om care crede că trebuie să fii un profesionist desăvârșit, indiferent ce ai face." Apariția lui Jools în viața lui Jamie, l-a făcut pe acesta să se maturizeze foarte repede. Dintr-o dată, își dorea mai mult decât să piardă timpul cu prietenii și să întreacă măsura la băutură. Desigur că se afla încă într-un cerc mare și vesel de prieteni, dar alături Jools simțea că face parte dintr-un cuplu unit.

Unii dintre prietenii lui au fost dezamăgiți că nebunaticul Jamie se liniștise subit, dar el vedea lucrurile într-o altă lumină. „Tot mă mai prosteam, chiar și după ce am cunoscut-o pe Jools, afirmă Jamie. Și sper să fiu mereu așa. Dar

acum deseori ne prostim împreună. Jools are un simț al umorului extraordinar și îmi place să o fac să râdă. Mai ies și cu prietenii în oraș, sau mai plec cu ei în câte-o excursie, dar acum ei nu mai sunt prioritatea mea."

Unii spun că Jamie se comporta deja ca un bărbat căsătorit cu mult înainte de nuntă, pentru că după ce a apărut Jools în peisaj, au încetat și petrecerile, dar nu este deloc așa. Jools a fost atrasă întâi de acel Jamie exuberant, care știe să se distreze, și îi este groază să nu devină genul de soție posesivă, care își așteaptă mereu soțul beat la ușă cu făcălețul.

„Pur și simplu nu este așa, spune un prieten. Niciodată nu a fost așa. Generația noastră nu trăiește în acele stereotipuri existente în generația părinților noștri. Băieții și fetele au prieteni de ambele sexe cu care se pot distra și au iubiți cu care împărtășesc toate aspectele vieții lor."

Dar Jamie dorea să aibă grijă de Jools și, pentru asta, trebuia să aibă o carieră, indiferent care. Dragostea lui pentru gătit și experiența în catering i-au ușurat alegerea. Departamentul de catering al colegiului Westminster avea o reputație foarte bună și tocmai de aceea Jamie l-a ales, dar, pentru că nu dorea să se mute de acasă, a fost nevoit să facă naveta zilnic, pierzând două ore și un sfert pe drum.

Deși nu i-a fost deloc ușor, Jamie a beneficiat și de ajutorul celorlalți. Programul începea la 5:30 dimineața, pentru a putea ajunge la Londra puțin după ora 8:00, și în fiecare dimineață mama lui se asigura că el își începe ziua cu un mic dejun bogat și cald. Și astăzi, Jamie spune că micul dejun este masa lui preferată de peste zi. Iar mama lui, Sally, credea că fiul ei merită în fiecare dimineață cel mai bun început posibil. În următorii trei ani, perioadă în care fiul ei s-a dus la colegiu, ea s-a trezit mereu foarte dimineață, ca să îi pregătească fie un mic dejun tradițional englez, fie celălalt fel de mâncare preferat, ouă jumări sau omletă cu cârnați.

Adăugând tone de ketchup, Jamie se simțea ca la 6 ani, când se înfrupta din prima masă consistentă a zilei. Jamie declară că dintotdeauna a fost convins că mama lui este cea mai bună din lume, convingere întărită de acele festinuri matinale.

Începuse cu bine cursurile de catering, dar toate celelalte lucruri constituiau un șoc extraordinar pentru băiatul de țară. „Colegiul era atât de cosmopolit... Venind dintr-un sat unde nu existau oameni de culoare, în prima zi de studiu am crezut că ajunsesem la New York, a spus el. Nu mai fusesem niciodată la Londra și eram foarte complexat de asta. Îmi țineam banii ascunși sub cămașă. Mă temeam mereu să nu fiu jefuit."

Jamie s-a îngrozit când a văzut un student cu șuvițe împletite, ceva ce nu prea vedeai prin satele liniștite de pe lângă Saffron Walden.

„Mai târziu însă, mi s-a părut un lucru chiar grozav, a spus Jamie, dar atunci pur și simplu îmi spuneam: « Doamne, Dumnezeule! »"

Când ajungea acasă, încerca să nu recunoască față de Jools și de ai lui cât de stingher se simțea acolo, dar acele prime săptămâni de navetă i s-au părut cu adevărat foarte grele. Puțin câte puțin, a început să bată Londra la pas și, cu timpul, s-au mai domolit și aversiunea sa pentru orașele mari și disperarea de a se întoarce la ținutul lui de țară familiar, unde se simțea în siguranță și încrezător. „Din complet înspăimântătoare, Londra începuse să mi se pară captivantă, spune Jamie. Îmi plăceau parcurile și minunatele clădiri vechi și, bineînțeles, am fost fermecat de varietatea uriașă de restaurante celebre. Desigur, nu pentru că mi-aș fi permis să mănânc acolo, ci pentru că îmi plăcea să mă uit la meniurile lor impresionante și să visez cu ochii deschiși că, într-o zi, aveam să ajung un atotputernic bucătar-șef."

La început, Jamie n-a fost câtuși de puțin încântat să constate că o parte considerabilă a cursului era științifică, la un nivel chiar mai ridicat decât cel al programei școlare, care îi dăduse deja mari bătăi de cap. „Era mult mai greu decât mă așteptam, dar pentru că acum puteam să văd rostul acestor lucruri, care erau relevante pentru ce făceam în bucătărie, puteam să învăț mai ușor", spune el. Așa că, în loc să chiulească și să se ducă în cel mai apropiat pub, fofilându-se de la cursuri, Jamie s-a pus pe treabă, la materiile de care se simțise cu totul depășit înainte. Jools era mândră de noua lui atitudine matură și l-a încurajat să învețe din greu.

Având avantajul experienței acumulate până atunci, încrederea în sine a lui Jamie a crescut foarte mult după ce și-a dat seama că putea să taie legumele mult mai repede decât oricare dintre profesorii care îi predau. În prima zi de studiu, colegii lui de clasă l-au privit cu respect și teamă, văzând cât de rapid manevra cuțitul. Și, spre regretul lor de mai târziu, au încercat să îi imite tehnica și să se ia la întrecere cu el în viteză. După prima săptămână, toți colegii lui de clasă aveau degetele bandajate cu plasturi. Și-a câștigat astfel reputația de îngâmfat al clasei. „O, chiar *sunt* îngâmfat, spune Jamie zâmbind, dar sper că în cel mai amabil fel cu putință."

Jamie și-a surprins prietenii cei mai apropiați, dar și pe sine însuși, învățând într-adevăr din greu, deși nu l-a impresionat deloc faptul că subiectul principal al cursului era bucătăria tradițională franțuzească.

„În zilele noastre, cerințele publicului sunt categoric mult mai simple și mult mai globale, spune el. Dar îmi aduc aminte că mi s-a părut că am petrecut luni în șir numai ca să învățăm cum se face un sos Béchamel perfect. Nu l-am mai făcut niciodată de atunci, deși am lucrat în restaurante Michelin de lux și chiar în Franța."

Jamie aproape că nu se mai prostea deloc la ore. Și-a dat seama că, de data asta, chiar merita să fie atent la cursuri și a devenit un student model și entuziast. „Mi-am dat seama că eram foarte norocos să fiu acolo, spune el. Am cunoscut un puști care nu și-a mai permis să continue studiile pentru că părinții lui ajunseseră faliți după primul semestru. A trebuit să plece și atunci mi s-a părut extrem de nedrept. Să știți că și azi mi se pare la fel."

După cursuri, Jamie și cei câțiva prieteni pe care și i-a făcut la colegiu au început să exploreze Londra și punctele sale de interes. De pildă, după o petrecere aniversară, au luat puburile la rând, ajungând inclusiv prin niște cluburi din Soho cu o reputație destul de îndoielnică și tânărul Jamie a fost cam șocat de tehnicile de agățare ale prostituatelor. Erau atât de ostentative și de tinere, încât a fost îngrozit de pericolele la care se expuneau prin modul în care își câștigau traiul.

Dar și-a petrecut majoritatea timpului pregătindu-se pentru cursurile care erau atât de variate, reușind într-un final să-și ia cu brio examenele și diplomele. Jamie se simte foarte recunoscător pentru cunoștințele temeinice pe care le-a primit la Westminster și consideră că astfel de cursuri sunt esențiale pentru a deprinde tehnicile de bază ale artei culinare, într-o mare varietate de stiluri și de contexte.

„Poate suna cam pompos, a adăugat el ulterior. Dar educația chiar îți deschide multe uși și până și unul ca mine, care nu ia școala în serios, se poate pune pe picioare dacă urmează cursurile potrivite."

Părinții lui Jamie și-au încurajat și sprijinit fiul, dar nu l-au răsfățat cu sume mari de bani, așa că a fost obligat să muncească și să câștige bani în plus pentru a-și plăti taxele de studiu. A avut tot felul de slujbe, care mai de care mai ciudate. „În colegiu mai puneam un ban deoparte spălând mașini, spune Jamie. Nu m-a deranjat niciodată să muncesc

din greu, așa că am lipit anunțuri prin care mă ofeream să spăl mașini în schimbul sumei de trei lire, ceea ce era destul de mult pe atunci. Și am avut destule solicitări.

„Westminster e cel mai bun colegiu de catering din Anglia și, până să ajung acolo, eram deja destul de bun la toate aspectele tehnice, așa că am început în sfârșit să mă ocup și de partea academică a instruirii mele. Când am terminat colegiul, mi-am luat toate examenele, cu diplomele și calificările adiacente."

După ce a ajuns la porțile impunătorului Château Tilques, Jamie nu a mai știut ce se întâmplă cu el. Avea numai 18 ani, iar clădirea grandioasă și veche, înconjurată de gazoane întinse și de peisaje rurale atent modelate, se afla acolo de mult mai multă vreme. Un cadru didactic îndatoritor de la Westminster College trăsese câteva sfori, ca să îl ajute pe tânărul aspirant să dobândească experiență culinară în acest elegant hotel franțuzesc de vârf. Jamie a fost impresionat instantaneu de splendoarea de secol XIX a acestei clădiri, construite pe locul unui conac de secol XVII. Mulți ani mai târziu, în preliminariile Cupei Mondiale din 1998, nici Glenn Hoddle și fotbaliștii englezi plini de speranță nu au fost prea relaxați, pe timpul ședерii lor acolo, pregătindu-se pentru ghinionista lor campanie din finale.

Dar, pentru tânărul Jamie, era mai mult un șoc cultural. Château Tilques se află la mai puțin de o oră cu mașina de portul Calais, deschis la Canalul Mânecii, iar agitația lui Jamie creștea cu fiecare kilometru necunoscut pe care îl parcurgea spre destinație. Astăzi, în acest hotel stilat, dotat cu săli de conferință, este afișată la recepție o copertă înrămată a cărții lui Jamie, având subliniat în mod vizibil pasajul ce laudă rolul pe care Château Tilques l-a avut în educația lui ca bucătar. Dar, la începutul ședерii sale aici, Jamie era complet necunoscut și adesea foarte nefericit.

Edith Boisseau, menajera plină de eleganță care mai supraveghează și acum micul dejun la Château Tilques, își amintește foarte bine de tânărul Jamie. „Părea atât de tânăr și de singur când a venit aici și, deși engleza mea nu este foarte bună, mi-am dat seama că îi era dor de casa și familia lui, a declarat ea. Eu am încercat să îl fac să se simtă binevenit, ca acasă, dar știu că la bucătărie a avut mult de furcă. Iar asta face parte din procesul de formare. La început, l-au tachinat mult. Dar, în cele din urmă, bucătarul le-a spus celorlalți să îl lase în pace. Bucătarul nu înțelegea nicio vorbă din ce spunea Jamie, dar știa că acesta își iubea munca. Spunea că Jamie trata mâncarea cu respect, ceea ce era un lucru bun."

Pe Jamie nu îl deranja programul prelungit, dar unele feluri de mâncare elaborate, specifice casei — la pregătirea cărora era dator să contribuie și el — îl uimeau peste măsură. Hotelul s-a mândrit mereu cu o bucătărie tradițională franțuzească de înaltă calitate, în consecință unele sosuri și multe feluri principale necesitau ore întregi de complicate pregătiri. Acolo, în mod sigur, te simțeai ca un „bucătar din cap până în picioare"[1]. Dar Jamie nu îndrăznea să critice nimic. El se afla acolo ca să învețe și se minuna de abilitățile antice la care apelau bucătarul și personalul cu experiență. Dar și aceștia, la rândul lor, când au văzut viteza cu care tânărul englez mânuia cuțitul de legume, l-au aprobat cu o privire invidioasă. Jamie lucra ore suplimentare, pentru că nu prea avea ce face în timpul liber.

Elaine Fournier, din localitatea Saint Omer aflată în apropiere, lucra pe atunci tot acolo, ca ospătăriță cu jumătate de normă. Și ea l-a remarcat pe tânărul și timidul englez.

---

[1] În original, *The Fully-Clothed Chef* (engl.) — expresia este redată aici ca fiind opusul lui *The Naked Chef* (engl.), așa cum a fost supranumit Jamie Oliver (*n. red.*).

„Jamie era așa de drăgălaș, își amintește ea. Eram de aceeași vârstă amândoi, iar eu vorbesc engleza destul de bine, așa că mai stăteam de vorbă cu el, după ce terminam lucrul. Îi lipseau foarte mult casa și familia lui. Avea fotografii cu toți ai lui și cu pubul de la țară — mi le-a arătat și mie. Spunea că își dorește să se întoarcă acolo. Am încercat să îl fac să se simtă binevenit în Franța. L-am invitat la mine acasă, dar era așa de timid, încât n-a venit niciodată. Mi-a spus că avea o prietenă frumoasă. Tocmai când speram că ar putea să fie interesat de mine, a început să îmi povestească totul despre acea Juliette. Mi-a arătat poza ei și m-am simțit complet descurajată, pentru că era într-adevăr frumoasă. Într-un fel, totul între noi a fost mai bine după aceea, fiindcă am putut să fim doar prieteni. Înainte chiar sperasem să mă placă pe mine, fiindcă era foarte sexy, avea părul lung și haine bizare și era întodeauna zâmbitor. Dar după ce a clarificat lucrurile, povestindu-mi despre Juliette, ne-am relaxat și mi-a povestit de cealaltă pasiune a sa — un restaurant numai al lui. Mi-a povestit cum ridicase tatăl lui această afacere fantastică, muncind din greu mulți ani la rând; iar el vroia să facă același lucru. De obicei, îmi povestea toate astea și apoi fugea la telefon, să vorbească iar cu Juliette sau cu familia lui. Era un băiat foarte drăguț, iar acum, când îl văd la televizor, le spun soțului și fiicei mele că Jamie mi-a fost prieten."

Se spune că fantomele primilor proprietari aristocrați ai castelului bântuie și acum împrejurimile. Așa că hotelul îi avertizează pe musafiri: „Dragii noștri prieteni și invitați, să nu fiți suprinși dacă, seara târziu, la marginea grădinii, în liniștea apelor adormite, observați în lumina lunii umbrele cavalerilor care au sălășluit cândva, demult, prin aceste locuri."

Jamie făcea plimbări nesfârșite prin zonă, în timp ce număra zilele rămase până la terminarea stagiului său de trei

luni în Franța. Dar n-a văzut niciodată vreun aristocrat francez. Se simțea singur și izolat și era îndemnat uneori să se urce pe feribot, ca să se întoarcă într-un loc unde oamenii îl înțelegeau. Dar știa că tatăl lui ar fi considerat că a eșuat, așa că era hotărât să își finalizeze stagiul. Edith remarca: „Socotea mereu cât timp mai are de stat până la întoarcerea acasă. Îl întrebam câte zile i-au mai rămas și știa cu exactitate, pentru că le număra una câte una. Dar, în cele din urmă, cred că începuse să ne placă. Bucătarul ne spunea că Jamie își face bine treaba, ceea ce înseamnă o laudă semnificativă din partea acestuia. Acum toți ne dorim să se întoarcă, să ne mai viziteze într-o zi."

Jamie a fost realmente ușurat să se întoarcă în Anglia, unde a avut o revedere emoționantă cu Jools. Până în acel moment, ei formau deja un adevărat cuplu și stăteau ore întregi împreună, visând la viitor. Ea urma să aibă succes ca top model, iar el urma să deschidă un restaurant magnific, cu clienți care să se bată pentru o masă, pentru că mâncarea ar fi fost grozavă. După ce a încheiat în mod oficial colegiul, Jamie s-a dus să lucreze la Neal Street, restaurantul lui Antonio Carluccio, pentru că îl entuziasma ideea de a învăța de la legendarul Gennaro Contaldo. Înțeleptul și experimentatul maestru bucătar l-a luat de la început pe tânărul și entuziastul Jamie sub aripa lui protectoare și l-a învățat cum să facă pâine, sosuri și paste proaspete, după rețetele sale personale.

Gennaro își amintește cu afecțiune cum venea Jamie chiar și la patru dimineața la restaurant, ca să îl ajute să pregătească focaccio. „El nu trebuia să fie acolo la ora aceea, dar vroia atât de mult să învețe, spune Gennaro, maestrul italian al bucătăriei. O, Doamne, și era cu adevărat de ajutor! Atunci am început să țin la el. Tot ce gătea era atât de bun,

atât de plin de culoare, atât de proaspăt! Obișnuiam să mănânc chiar eu din ceea ce pregătea el — iar un maestru bucătar nu mănâncă niciodată din propria mâncare. Îmi ziceam în sinea mea: « Chiar e bună. La naiba, a făcut-o mai bine ca mine. »"

Jamie avea să îi rămână întotdeauna recunoscător lui Gennaro. Despre acea perioadă, spune următoarele: „Am muncit de mi-au sărit capacele, ca să învăț tehnicile lui Gennaro. Rețeta lui de pâine e în cartea mea."

Munca alături de Gennaro a fost o ambiție mai veche a lui Jamie. Și nu era fericit când cineva râdea de ambițiile sale. „Când am terminat Colegiul Westminster, un profesor ne-a spus: « Vreau să aflu care vă sunt ambițiile și ce vreți să faceți în viitor », își amintește Jamie. Fiecare spunea că vrea să se ducă să lucreze în localuri exotice, precum Le Manoir sau Ritz. Dar eu am ridicat mâna și am spus: « Eu vreau să învăț cum să fac pâine și paste cu adevărat bune. » Toată lumea a râs, ca și cum aș fi fost o casnică plictisitoare și neimportantă. Acum, când rememorez totul, cred că am spus un lucru destul de rezonabil. Aveam un prieten italian, care m-a sfătuit: « Dacă vrei să faci pâine bună, du-te la Gennaro », așa că asta am și făcut. M-am dus să lucrez la restaurantul Neal Street, ca maestru cofetar. Îl ajutam pe Gennaro să prepare toate lucrurile de care avea nevoie. Ajunsesem să lucrez cu el în mod regulat, începând din zorii zilei. Gennaro e un tip fantastic, așa că îmi plăcea la nebunie să îl privesc muncind. Are o atitudine extraordinar de pozitivă față de fiecare lucru pe care îl face. Vrea ca totul să aibă întotdeauna un gust perfect și nu obosește niciodată să încerce să îmbunătățească lucrurile. Mi-a plăcut foarte mult să lucrez cu el și am învățat enorm de multe despre gătit. A fost pentru mine ca un al doilea tată."

În cele din urmă, Gennaro a plecat să lucreze la restaurantul Passione de pe Charlotte Street din Londra, care întruchipează, în mare măsură, modul în care își imaginează Jamie un restaurant ideal — „mâncare italiană, cu adevărat superioară și realmente autentică, dar fără să îți facă o gaură în buzunar".

Brutarii francezi îl impresionaseră pe tânărul Jamie cu viteza și dexteritatea lor de a face pâine, dar experimentatul Gennaro l-a învățat să își încetinească ritmul. A insistat că adevărata îndemânare era la fel de delicată și de dificil de atins ca și arta de a face dragoste cu o femeie frumoasă. Jamie i-a urmat rapid sfatul și și-a adaptat maniera de a a face pâine.

De fapt, în timp ce lucra la Neal Street, Jamie a început să scrie pas cu pas ceea ce avea să devină primul său bestseller. A cumpărat o mașină de scris și i-a spus lui Jools că intenționa să scrie o carte de bucate. Ea a râs, spunându-i că nici măcar nu putea ortografia corect, dar el nu glumea. Cu mult înainte ca titlul original al cărții, *The Naked Chef*, să fi fost conceput, Jamie deja scrisese destul, în scopul de a-și populariza opiniile despre mâncare și rețetele preferate. Faptul că le punea pe hârtie le făcea să pară niște rețete adevărate și, ori de câte ori finaliza un nou fel de mâncare, era entuziast să le povestească altora despre el.

„I-a plăcut întotdeauna să comunice, spunea un prieten al său. Jamie este persoana cea mai puțin secretoasă din câte cunosc. Este atât de deschis... Mereu a fost așa."

Jamie nu a visat niciodată că însemnările lui bătute la mașină vor ajunge să fie cunoscute de un public atât de larg, incredibil de răspândit în toată lumea. Dar când i s-a făcut oferta de a scrie o carte, ca urmare a succesului înregistrat de serialul său TV, el dactilografiase deja, de cinci ani, o treime din cuprins.

Scrierea notelor originale, care urmau să formeze punctul de plecare al cărții, a fost pentru Jamie, în cea mai mare măsură, un efort făcut din pasiune. Entuziasmul care l-a transformat într-o vedetă TV atât de populară este autentic și vine dintr-o pasiune înnăscută pentru mâncare și pentru rolul pozitiv pe care aceasta îl poate juca în viețile oamenilor.

„O masă bună poate fi un lucru minunat, spune Jamie. Poate să înlăture dușmănii, să întărească prietenii durabile și să declanșeze minunate povești de dragoste. Cred că italienii sunt printre cei care înțeleg în profunzime acest lucru. Presupun că și francezii. Aici, în Marea Britanie, încă mai poți fi considerat cam ciudat, dacă vorbești întruna despre gătit. Sunt conștient de asta. Dar nu-mi pasă că unii oameni cred că sunt ciudat. Atâta vreme cât provoc entuziasmul și interesul altora, este în regulă."

CAPITOLUL TREI

TRISTEȚE ÎN FAMILIE ȘI BUCURIE PE MALUL RÂULUI

În tinerețea lui Jamie au existat și aspecte mai întunecate. A avut parte și de experiențe nedorite. Bunicul său, Ted, a murit din cauza unui atac cerebral, pe când Jamie era doar un copil, dar amintirile sunt dureroase și astăzi. Jamie avea 11 ani când bunicul său a avut atacul cerebral care a dus în mod tragic la deces trei ani mai târziu, la vârsta de 75 de ani. Jamie își amintește clar consecințele sfâșietoare ale evenimentului.

„Era un bărbat frumos și puternic, dar după atac s-a schimbat total. Boala i-a furat demnitatea; îi era greu să exprime ce vroia. Am fost destul de șocat. Nu că ar fi arătat bolnav. Putea încă să meargă și vorbea bine. Dar memoria lui era afectată."

Bunica lui Jamie, Betty, și-a îngrijit soțul până la sfârșit și întreaga familie a fost profund mâhnită când bătrânul a decedat în cele din urmă. Nu e vorba că nu avusese o viață plină și activă; cel mai trist fusese modul crud în care îi

fuseseră furate bucuriile vieții. Jamie considera că nimeni nu merită o astfel de soartă, de aceea se întrista foarte mult când se gândea la asta.

Jamie a mai suferit încă o dată și cu Jools în 1997, când tatăl ei, Maurice, a murit după o serie de atacuri cerebrale și peste un deceniu de boală. Jamie era extrem de mâhnit și încerca să o consoleze pe Jools. Tatăl ei fusese agent la bursa de valori, adică ceea ce numim „broker urban". Jamie credea că viața lui arătase exact ca un scenariu de film clasic: un bărbat care avea totul — o soție atrăgătoare și trei copii frumoși. Jamie povestește: „Juliette avea 6 ani când tatăl ei a avut primul atac cerebral, așa că mai are încă amintiri cu el de când era un lup tânăr, de succes și încrezător în sine, cu mașini luxoase, o casă mare și nicio grijă pe lumea asta. Peste noapte, totul a dispărut. Rar te gândești la viitor înainte de a fi prea târziu. Totul a mers din rău în mai rău, așa că au fost nevoiți să se mute. Brusc, nu s-au mai numărat printre cei foarte înstăriți; dar doamna Norton, mama lui Jools, tot s-a descurcat. A devenit foarte protectoare și a crescut trei fete încântătoare.

Când l-am întâlnit prima dată pe tatăl lui Jools, eram un pic cam speriat, spune Jamie. Avea 55 de ani. Iar eu nu mai întâlnisem și nu cunoscusem cu adevărat o persoană cu dizabilități. M-am gândit că tot ce puteam eu să fac era să vorbesc cu el, pur și simplu ca un prieten."

Aceasta a fost una din cele mai înțelepte mișcări pe care le-a făcut Jamie în tinerețe. Hotărârea lui instinctivă de a înfrunta în față această stânjenitoare problemă socială a fost apreciată foarte mult de Jools și de familia ei. Deja îi văzuseră pe mulți din așa-zișii lor prieteni înstrăinându-se de Maurice cel sărac și bolnav. Când nu le-a mai fost de folos în afaceri și când devenise greu să se comunice cu el, mama lui Jools a aflat care erau prietenii adevărați ai soțului ei.

Jamie a ignorat pur și simplu invaliditatea tristă a lui Maurice și, cu franchețe lipsit de pretenții, și-a făcut un prieten adevărat. Jamie spune: „N-am trecut prin nimic asemănător cu ceea ce a trăit Jools cu tatăl ei. Se poate spune că acest incident i-a distrus copilăria. În aproape toată perioada maturizării ei, Jools a trebuit să privească lumea prin prisma bolii crude a tatălui său."

Iar Jools spune: „Îmi aduc aminte că mama ne-a explicat ce este un atac cerebral, deși în momentul acela nu eram interesată. Credeam că era vorba de ceva trecător. Dar, sincer vorbind, pot să spun că am avut doi tați. Unul care a trăit cu noi înainte de atacul cerebral și altul după."

Deși după cele două atacuri cerebrale, tatăl ei a învățat să meargă și să vorbească din nou, el nu și-a mai revenit niciodată complet, înainte de cel fatal din octombrie 1997. Jools spune despre asta: „Jamie nu s-a simțit niciodată jenat. Oricare altul ar fi fugit mâncând pământul, ca să evite astfel de situații; în schimb, el s-a purtat grozav."

Jools și Jamie începuseră să iasă împreună de la 17 ani. Doi ani mai târziu, Jamie i-a cerut lui Maurice mâna fetei sale. Răspunsul lui a fost: „Jamie ești un bărbat pe cinste. Nici că mi-aș putea dori mai mult de la tine, dar cred că sunteți cam tineri." Și tocmai când Jamie se întreba oare ce anume însemna asta mai exact, Maurice și-a dat aprobarea: „Bineînțeles că poți să te căsătorești cu ea."

„Asta s-a întâmplat în ajunul Anului Nou, când aveam 19 ani și niciun ban în buzunar, își amintește Jamie emoționat. Eram maestru cofetar și câștigam vreo două sute de lire sterline pe săptămână. Tocmai mă mutasem de la țară în Londra și locuiam într-un apartament micuț. Jools lucra ca model, dar nu avea un venit regulat, așa că trebuia să ne descurcăm cu vreo 20 de lire pe săptămână.

Nu mi-am permis să îi cumpăr un inel de logodnă, timp de trei ani. Știu că sună patetic, dar nu prea avusesem bani până atunci. Iar când am avut, am desenat un model de inel și i l-am dat unui bijutier din Hatton Garden, care mi-a oferit un preț bun. Dar până să iau inelul, Maurice murise.

Pe urmă, acum vreo patru ani, în Ajunul Crăciunului, Jools și cu mine am mers să punem niște flori la mormântul tatălui ei. Ploua, dar m-am gândit că era momentul potrivit, așa că am cerut-o în căsătorie din nou. Pe atunci mi se părea că inelul avea o piatră mare, dar de fapt nu era deloc așa."

Faptul că au trecut împreună prin experiența a două decese în familie este una dintre legăturile care îi unesc pe Jamie și Jools. S-au sprijinit unul pe celălat, atunci când au avut mai multă nevoie. Prietenii lor spun că uneori sunt aproape telepatici și, în mod sigur, obiceiul lor de a se gândi brusc la același lucru, aproape în același timp, a devenit un fel de glumă de familie. „Avem, într-adevăr, păreri similare despre o groază de lucruri, spune Jamie. Transmitem adesea ceea ce gândim numai printr-o privire sau un semn ușor din cap, înțelegând imediat la ce se referă celălalt, dar nu cred că ni se mai întâmplă și cu altcineva. Deseori, mă gândesc cât de norocos sunt că am întâlnit-o. Dacă mi-aș fi terminat studiile mai devreme sau dacă ea nu ar fi venit să învețe la școala mea, atunci altcineva ar fi întâlnit-o și ar fi îndrăgostit de ea acum. Nu-mi place nici măcar să mă gândesc la asta."

River Café se află în Thames Wharf din cartierul Hammersmith, situat în vestul Londrei, pe malul Tamisei. Cei care iau masa acolo pot mânca afară, sub niște umbrele albe pe care stă scris numele restaurantului, inscripționat cu litere fanteziste. Vizavi, pe celălalt mal al Tamisei, se ridică impunător imensul imobil Harrods Depository.

River Café este un restaurant foarte aspectuos, înghesuit între birouri și apartamente moderne. La sfârșitul secolului XX, acesta era în mod sigur restaurantul cu cea mai mare rată de creștere a popularității din Londra, având o reputație tot mai bună grație mâncării sale fine. Jamie Oliver a hotărât că era timpul să progreseze, iar River Café a devenit următoarea lui țintă.

În timp ce lucra la Neal Street, Jamie a fost complet bulversat citind *The River Café Cook Book*. „Mi s-a părut extraordinară", remarcă el. Ochii îi luceau de uimire, așa că a hotărât că acela era locul unde vroia să muncească în continuare. Nu pentru că ar fi fost nefericit acolo unde se afla, ci pentru că Jamie a fost dintotdeauna activ și nu dorea să se plafoneze vreodată într-un loc de muncă. Vroia să ajungă în vârful piramidei succesului culinar, și asta cât mai repede posibil. Așa că și-a folosit tot farmecul, pentru a-i cuceri pe cei de la River Café.

A trebuit să insiste în mod repetat. Își amintește că a dat zeci de telefoane, înainte de a convinge pe cineva să-i ofere o slujbă.

„Nu e vorba că aș fi fost nefericit unde mă găseam, pentru că eram realmente foarte fericit, le-a spus el atunci prietenilor săi. Dar simt că, atunci când ești tânăr, trebuie să acumulezi experiență cât mai repede posibil." Nu vroia să fie considerat un profesionist mărginit, ci să fie cel mai bun maestru bucătar din Londra. Și știa că asta însemna să câștige o experiență cât mai variată, în localuri de categoria întâi. Așa că, deși cu regret și reținere, a luat hotărârea să plece în altă parte. „Voi proceda mereu la fel, înainte de a ajunge mai în vârstă și mult mai așezat, spune el. River Café mi s-a părut o evoluție foarte firească, iar momentul mi s-a părut și el potrivit."

Iar dacă înainte fusese fericit la locul lui de muncă, acum era în al nouălea cer. Jamie a iubit River Café. După ce fusese instruit de carismaticul Gennaro, Jamie afirma: „Cealaltă mare șansă pe care am avut-o în viață a fost faptul că le-am întâlnit pe Rose Gray și Ruth Rogers de la River Café și că am lucrat pentru ele. Sunt niște persoane care te inspiră foarte mult. Nu arată ca niște bucătari obișnuiți și nu se poartă niciodată ca niște vedete. Pun pasiune în ceea ce fac și nu laudă din cale-afară mâncarea pe care o gătesc."

I-a plăcut la nebunie să facă parte din lumea restaurantelor la modă. A fost mult mai puțin impresionat de șirul constant de celebrități care veneau mereu pe-acolo decât de strădania incitantă din bucătărie de a depăși mereu noi bariere. Acolo exista un stimulativ spirit de echipă, care l-a entuziasmat pe tânărul bucătar. Unul dintre momentele sale preferate din săptămână era duminica dimineața, când prepara o tigaie imensă de ouă jumări pentru aproximativ 20 de membri ai personalului. Le servea cu felii groase de *ciabatta*[1], tăiate frumos, frecate cu usturoi și prăjite pe grătar. Iar Bender, prietenul australian al lui Jamie, era mereu pregătit să taie cu finețe niște chili roșu.

„Apoi mâncam toți cu poftă, cum se mănâncă la River Café", spune Jamie.

Au fost vremuri fericite. Îi plăcea să facă parte dintr-o echipă tânără, care te forțează să evoluezi. Interesele lui sportive nu fuseseră niciodată centrate numai pe fotbal, totuși i se părea că faptul de a fi în prima echipă de la River Café era la fel de incitant ca a fi mijlocaș la Arsenal. Bineînțeles, cu condiția ca și el să fi fost la fel de talentat ca ceilalți. Iar prin bucătărie umbla un zvon (care l-a stârnit pe

[1] Ciabatta este o pâine albă italiană făcută cu ulei de măsline, având o formă alungită, lată și plată; e foarte folosită pentru sandviciuri (*n. trad.*).

Jamie și pentru care a ajuns celebru) cum că ajungea foarte devreme la muncă, înainte să îi înceapă tura, și că deseori era ultimul care pleca. „Știu că e răsuflat să spui așa ceva , dar tata a considerat mereu că dacă investești mai mult, câștigi mai mult, spune Jamie. Același lucru am descoperit și eu în viață. Dacă încep să mă plictisesc, nu mai apreciez lucrurile la adevărata lor valoare și sunt în pericol să aleg calea cea mai ușoară; curând, îmi dau seama că nu sunt stimulat și nu mă mai bucur de experiența aceea. Devin ca o mașină care nu funcționează la potențialul maxim."

Jamie și River Café erau făcuți unul pentru celălalt. Într-o seară, târziu, un critic culinar pretențios a remarcat precipitat „sinergia" care exista între bucătar și local, iar Jamie a zâmbit binevoitor, ca și cum ar fi știut sau i-ar fi păsat cu adevărat de ce spunea respectivul. El pur și simplu simțea că devenise un membru-cheie al echipei, și asta i se părea fantastic.

Din fericire, sentimentul era împărtășit în totalitate. „Jamie este unul dintre cei mai talentați bucătari pe care îi avem", afirmă Ruth Rogers, care nu a fost câtuși de puțin surprinsă de imensul lui succes ulterior, dat fiind că el era mereu descurcăreț, curios, ambițios și harnic. Nimeni din restaurant nu i-a purtat pică din cauza faimei și averii dobândite brusc. „Dar chiar deloc, spune ea. Toată lumea de aici este foarte bucuroasă și mândră de el."

Iar bucătarul-șef Arthur Pott-Daw o aprobă: „Jamie e un tip grozav. Toată lumea îl iubește."

„Cred că are în sânge meseria asta, spune Rose Gray. Pot să afirm cu tărie că el va fi unul dintre cei mai mari maeștri bucătari din țară."

Și Jamie începuse să gândească la fel, dar în acel moment încă mai savura perioada de formare profesională. „În 1997, am plecat la Florența cu echipa de la River Café. La drept vorbind, nu a fost chiar o vacanță, pentru că se presupunea

că trebuie să muncim. Dar a fost o adevărată plăcere. Ne-am dus să căutăm ingrediente și să gustăm uleiul de măsline din noul sezon. Ne-am oprit pe la diferite podgorii și am coborât în pivnițe vechi de sute ani, încărcate de istorie, am văzut încăperile mici și secrete ascunse în pereți, folosite în timpul războiului. Și am fost uluit de simplitatea senzațională a mâncării. Era foarte rustică și se baza pe multe trufe albe, care se găseau peste tot, și pe un ulei excepțional. Mâncarea din gospodării era fantastică — prânzuri și cine a câte șapte feluri și vin cât cuprinde. De multe ori, aveam impresia că bucatele cele mai bune erau cele făcute în casă. Fiindcă, în ciuda faptului că aveau ingrediente de calitate, restaurantele le îmbinau adesea greșit; așa că, atunci când am mâncat în oraș, nu am fost aproape deloc impresionat."

Dar Jamie își va aminti întotdeauna de remarcabilul moment care i-a oprit inima în loc. A fost absolut impresionat de o revelație culinară neașteptată. „Printr-un noroc chior, într-o cafenea mică și cam murdară din Florența, am dat peste un fel de mâncare extraordinar. Era o salată simplă, cu anghinare și parmezan ras — rețetă pe care am inclus-o și în cartea mea", spune Jamie.

CAPITOLUL PATRU

DESCOPERIREA

Faptul că Jamie Oliver a fost descoperit de atotputernica televiziune, spre deliciul unei variate audiențe internaționale, avea să devină în următorii ani începutul unei legende a micului ecran. El este unul dintre acei oameni foarte rari care se poartă mereu la fel, indiferent că este sau nu filmat de camere TV. Faima și succesul financiar au fost pe cât de bruște, pe atât de neașteptate. Jamie a fost admirabil de dezinteresat când a auzit prima dată că o echipă TV făcea un reportaj despre viața din interiorul unui restaurant. În ciuda a ceea ce ați putea crede sau auzi, Jamie Oliver nu avea mai multe ambiții de a deveni o personalitate TV decât oricare alt om. Pe termen lung, scopul lui Jamie era să trăiască în Anglia alături de fermecătoarea Jools, să aibă o mulțime de copii și să conducă un local de țară, cu aceeași atenție pentru calitate și detalii pe care o avea și tatăl său. Dacă stai puțin să te gândești, aceasta a rămas și azi ambiția lui Jamie pe termen lung. Televiziunea a țâșnit, pur

și simplu, în viața lui, în maniera arogantă și sclipitoare în care tinde să apară de obicei, și i-a deviat drumul lui Jamie, conducându-l spre celebritate.

Jamie a fost descoperit de mass-media pe când lucra la River Café ca ajutor de bucătar. În timpul filmărilor pentru documentarul făcut de BBC despre Ruth Rogers și Rose Gray — intitulat *Crăciun la River Café* — își tot făcea de lucru jucăuș în fundal. Dar Jamie era, pur și simplu, el însuși: vorbăreț, lucrând grăbit și refuzând să se lase intimidat de camerele de filmat, așa cum li se întâmplă de obicei oamenilor obișnuiți. Așa s-a făcut remarcat.

„M-au filmat destul de mult, spune Jamie. Cred că asta s-a datorat faptului că eram cu adevărat ocupat. Mă tot întrebau ce anume fac și, pentru că eram atât de grăbit, nu m-a deranjat camera, așa că nu m-am intimidat. Nu m-am gândit vreodată că vor folosi ceva din materialul respectiv, dar ei au păstrat toate frânturile acelea de câte 45 de secunde fiecare și le-au presărat de-a lungul întregului documentar."

Evident, cei mai mulți oameni s-ar fi emoționat foarte tare la gândul că li se dă o șansă de a participa la o audiție TV. Chiar și Jamie recunoaște că majoritatea bucătarilor sunt niște artiști înnăscuți, pricepuți în a se da în spectacol, așa că acesta era tipul de șansă care nu ți se oferă prea des în viață. Jamie știa perfect ce face, dar nu credea că altcineva ar fi gustat genul său de glume, în afară de câțiva prieteni din domeniu și de cei mai mulți membri ai familiei sale iubitoare. Ocazia de a face spectacol la televizor era pentru Jamie, pe atunci, o glumă. Abia a doua zi după difuzare s-a putut vedea deznodământul.

După ce documentarul a fost transmis pe post, telefonul de la River Café a început să sune în neștire. I se ofereau colaborări, dar cu toate acestea Jamie considera cu modestie că erau venite din partea unor inși care n-aveau ce face.

Adevărul e că, destul de multe apeluri *chiar veneau* din partea unor astfel de indivizi. Unul dintre ei a imitat-o (foarte prost, într-adevăr) pe Delia Smith[1], care îi ordona să se țină departe, cu stilul lui nonconformist, de lumea superioară a gastronomiei televizate. Dar, serios vorbind, Jamie a primit nici mai mult nici mai puțin de patru oferte ferme de a intra în lumea televiziunii, iar cea pe care a și acceptat-o l-a transformat în vedetă. Asta se întâmpla în 1997, pe când avea numai 21 de ani.

„În momentele acelea, colegii din bucătărie aruncau cu resturi de mâncare în mine, așa că mi-era greu să iau ceva în serios, și-a amintit mai târziu. Dar deodată mi-am dat seama că unul dintre cei care sunase folosea cuvinte precum « comision » și « emisiune-pilot », mult prea inteligente pentru cineva care s-ar fi ținut de glume."

Acel telefon, pe care l-a luat până la urmă în serios, venea din partea lui Pat Llewellyn de la Optomen Television. Aceasta este cunoscută mai ales ca fiind cea care crease cealaltă poveste inovatoare de succes, *Two Fat Ladies*, o reușită neconvențională a televiziunii culinare, cu Clarissa Dickson-Wright și Jennifer Paterson în prim-plan, două personalități autentice care s-au completat extraordinar pe micul ecran. Pat avea ochiul format pentru potențiale vedete de televiziune și a agreat instantaneu stilul îndrăzneț și plin de viață al lui Jamie, precum și lipsa totală de timiditate a acestuia în fața camerei de filmat, adesea inhibitoare.

Mai mult decât atât, părinții lui Pat Llewellyn conduseseră un restaurant în Țara Galilor, iar ea lucrase deja ca producător asistent pentru serialul culinar al lui Sophie Grigson

---

[1] Delia Smith este un faimos maestru bucătar din Anglia și o prezentatoare TV cunoscută pentru emisiunile sale culinare, fiind și cel mai bine vândut autor de cărți de bucate din Marea Britanie (*n. trad.*).

din 1992, *Grow Your Greens, Eat Your Greens*. Având avantajul de a ști despre ce vorbește, Grigson afirma: „Privind în urmă, pot să spun că Pat era genială în meseria ei. Avea un talent rar, de a descoperi oameni care dau bine la televizor. E un coleg de echipă foarte ferm, dar și foarte diplomat. Le permite moderatorilor să evolueze, sprijinindu-i și nu intimidându-i."

Succesul lui Llewellyn cu *Two Fat Ladies* îi permisese acesteia să aibă un cuvânt de spus în industria televiziunii, iar ea își dorea să realizeze o emisiune gastronomică destinată unui segment de public neexploatat anterior, format din telespectatori mai tineri, care nu ar fi urmărit niciodată emisiunile lui Anthony Worrall Thompson[2] sau Delia Smith. „Îngrozitor de mulți tineri, își îndeasă mâncarea în cuptorul cu microunde și nu știu nici măcar cum să fiarbă un ou", spunea ea.

Ea se afla deja în căutarea unui prezentator potrivit și afirma: „Cred că analizasem deja vreo 20 sau 30 de persoane, dar nimeni nu reprezenta cu exactitate ce vroiam eu. Apoi l-am văzut pe Jamie la televizor, într-una din emisiunile despre River Café. Părea foarte absorbit de ceea ce făcea și am avut senzația că ar putea arăta credibil în fața unor persoane de vârsta lui." A aranjat o întâlnire cu Jamie la o cafenea din zonă și a fost impresionată instantaneu. Pe toată durata prânzului, el a vorbit întruna. Atunci și-a dat seama că găsise opțiunea perfectă. Avea în față un bărbat pasionat întru totul de gastronomie, care ducea exact tipul de viață cu care tinerii telespectatori în mod sigur s-ar fi identificat. Stilul modern de viață, tipic londonez, al lui Jamie întruchipa acele reclame care idealizau viața bărbatului contemporan.

---

[2] Anthony Worrall Thompson este un celebru bucătar englez, devenit vedetă de radio și TV (*n. trad.*).

Jamie avea și farmec și succes, calități irezistibile pentru public. Apartamentul lui modern, prietenii, iubita frumoasă, familia atrăgătoare — totul avea să arate perfect la televizor, fiindcă toți formau laolaltă un ansamblu. Chiar și scările lui în spirală se potriveau în peisaj, fiindcă mai târziu aveau să le distragă atenția telespectatorilor, care aveau să se întrebe de câte ori sărise el peste trepte ca să ajungă mai repede la ușă.

În mod surprinzător, Jamie Oliver a preferat să aștepte ceva timp înainte de a se avânta în lumea televiziunii. Munca într-un restaurant celebru din Londra nu însemna chiar o viață relaxantă, iar majoritatea tinerilor „faliți" de 21 de ani care lucrau cu program prelungit ca și Jamie s-ar fi avântat înspre o asemenea șansă, din dorința de a deveni faimoși și de a fi plătiți regește.

Deși era evident ispitit de ideea de faimă și avere, Jamie nu era o persoană ușor de manipulat. Nu avea absolut nimic împotriva bogăției și a celebrității, dar dacă asta urma să i se întâmple lui, era hotărât să o facă după propriile reguli. Chiar dacă avea numai 21 de ani, Jamie reflectase deja cu seriozitate asupra viitorului său pe termen lung. Vroia să lucreze cu cei mai pricepuți oameni din domeniu, să acumuleze toată experiența posibilă și apoi să-și deschidă propriul restaurant, în care să fie maestru bucătar, în vreme ce draga lui Jools avea să conducă recepția. Vroia, de asemenea, să scrie o carte și începuse deja proiectul acesta cu câțiva ani mai înainte.

Când a fost contactat de respectiva televiziune, era hotărât să nu intre în afacere cu capul înainte și să fie transformat în ceva ce nu era. Avea o idee foarte clară despre tipul de emisiune TV în care vroia să fie implicat. Și avea anumite păreri foarte ferme (și, în unele cazuri, imposibil de redat pe hârtie) despre unii dintre cei mai cunoscuți bucătari din

emisiunile TV. Așa că nu era dispus să ia, pur și simplu, banii și să permită să fie manipulat, astfel încât să realizeze ceva de mâna a treia sau chiar de a doua. Și, categoric, nu vroia „să pară stupid" ori să devină doar o palidă oglindire a altcuiva. Simțea instinctiv că, probabil, existau deja prea mulți bucătari pe micul ecran, dar intenționa să facă și el o încercare — dacă, și numai dacă, producătorii îl vroiau așa cum era în realitate.

Era o strategie neobișnuită și foarte riscantă. Optomen ar fi putut, pur și simplu, să renunțe la tânărul îndrăzneț și temperamental și să găsească un alt aspirant la faimă, din miile și miile care așteptau să li se ofere o șansă. Producătorii nu simpatizează potențiali prezentatori care impun cu fermitate idei ciudate, chiar înainte de a fi început să lucreze în televiziune. Ei sunt obișnuiți cu anonimi care sunt atât de disperați să apară la televizor, încât ar dansa cu un evantai, într-o cadă plină cu maioneză, încă din prima emisiune. De obicei, numai după ce necunoscutul maleabil și cooperant este transformat peste noapte de mass-media într-o adevărată senzație, el sau ea începe să pretindă cea mai bună masă în toate restaurantele și își pune agentul să sune la revista *Hello!* ca să inițieze o licitație pentru o fotografie în exclusivitate care să îi dezvăluie noua tunsoare. Dar Jamie nu era deloc așa.

În schimb, Jamie și-a scris singur propunerea detaliată pentru emisiune, construită în jurul întrebării: „Ce face un bucătar de 21 de ani, la el acasă?" Era, desigur, o întrebare la care se simțea pregătit să răspundă și era hotărât să o facă în mod onest. Celor de la Optomen și de la BBC le-a plăcut propunerea la fel de mult cum le-a plăcut persoana lui, iar emisiunea a primit aprobarea — deși nu fără probleme.

La început, Jamie a detestat, pur și simplu, numele emisiunii. „Cuiva de la BBC i-a venit ideea ca titlul să fie

The Naked Chef, spune el. Când mi-am pus pe hârtie propunerea, am scris ceva despre dezbrăcarea de secrete a mâncării și, pornind de aici, lor le-a venit în minte titlul acesta, bun pentru un star porno.

Când mi-au spus prima dată că urma să fiu supranumit *The Naked Chef*, am spus: « Nici vorbă. Ce-o să zică mama? » Eram speriat, deoarece știam că titlul ăsta căuta necazul cu lumânarea; îl cerea cu tot dinadinsul. Dar odată ce am trecut de stadiul inițial de șoc, am ajuns să fiu destul de mulțumit, fiindcă, de fapt, înseamnă cu adevărat ce vreau eu să însemne. Și este extrem de distinctiv."

Și, având în vedere alte propuneri de titlu, Jamie se poate considera norocos. Fiindcă o idee mai veche era ca emisiunea să se numească *Forking Gorgeous.* Dar numele de *The Naked Chef* i-a încurajat, într-adevăr, pe mulți jurnaliști și realizatori de talk-show să creadă că debordau de originalitate când îl întrebau pe Jamie de ce are hainele pe el. Spre cinstea lui, s-a abținut și n-a lovit pe nimeni.

Acum, Jamie crede însă că: „De fapt, titlul s-a dovedit a fi un lucru bun, pentru că eu eram așa de paranoic în legătură cu numele ăsta provocator, încât mă concentram mai mult asupra lui decât asupra realizării unei emisiunii oneste, care să îmi reflecte caracterul. Filosofia mea despre mâncare este cu totul în favoarea aromelor simple. Nu sunt pentru structurile elaborate și arhitecturale, cu picături de una și de alta, sau pentru lucruri care arată mult mai bine în comparație cu gustul lor. Nu vreau să gătesc mâncare ostentativă de restaurant, ci să pregătesc și să demonstrez cum se poate face mâncare bună și simplă."

Jamie era absolut hotărât, încă de la început, să rămână mereu cu picioarele pe pământ. A insistat asupra faptului că emisiunea trebuia să arate cum poți să scapi de toate exagerările gastronomice. „În prezent, maeștrii bucătari se bucură

de un statut de invidiat, cam la fel ca vedetele pop. Sunt prea ocupați să se așeze la masa ta, să se dea în spectacol sau să gătească delicatese. În propunerea mea, eu scrisesem cum aș fi vrut să fie emisiunea, și anume: cu prietenii și familia mea adevărată, acasă la mine, și nu într-un decor de studio. Vroiam să fiu văzut ducându-mă la piață, alegând ingredientele, pipâindu-le și mirosindu-le, adică făcând cumpărături ca în viața de zi cu zi. E ușor să mergi la restaurant și să îți cumperi mâncare de calitate, la un preț pe măsură. Dar când ești acasă, vrei să păstrezi aceeași savoare și să te bucuri de ingrediente bune, eliminând totuși înfloriturile inutile. Cu asemenea rețete, chiar și un nepriceput poate găti."

Neliniștitor pentru unii, Jamie a avut curajul să spună: „Mă enervează ideea că un restaurant poate fi la modă, deși mâncarea nu este deloc bună. Te face să te întrebi cât de mult stă bucătarul ca să gătească. Nu voi ajunge niciodată să mă comport ca o vedetă. Sunt eu însumi. Nu joc un rol și cred că e o prostie să te prefaci."

Pat Llewellyn și-a dat seama că Jamie Oliver era cu adevărat special, un om de televiziune înnăscut. Cei care îl cunosc îndeaproape spun că nu există aproape nicio diferență între comportamentul lui obișnuit și cel din fața camerelor. Nu înseamnă că ar fi absolut încrezător și complet netulburat la filmări, ci că pur și simplu ignoră camerele și poate să fie aproape mereu el însuși — Jamie cel de toate zilele.

După cum a și recunoscut, la început a încercat să se apropie de stilul BBC. S-a făcut o emisiune-pilot cu Jamie vorbind într-o „limbă de lemn", privind direct în camera de filmat, dar nu a mers. „Suna mult prea politicos, ca și cum aș fi vorbit cu mama dumneavoastră", spune Jamie. Iar rezultatul a fost îngrozitor, pentru că nu era deloc el însuși. „A trebuit să renunțăm la acel material, adică au fost 65 000 de lire sterline irosite."

Pe lângă simplificarea procedurilor culinare dintr-un restaurant, pentru ca aceeași mâncare să poată fi gătită și acasă, Jamie era hotărât să facă totul astfel încât să pară că nu depune un efort prea mare, ca și cum gătitul ar fi fost ceva la care toată lumea s-ar putea pricepe.

„Nu vroiam să lucrez pe un platou de filmări și să fiu acel gen de bucătar îmbrăcat în uniformă albă, care așază o bucată de cod pe un munte de piure. Vroiam să am camerele la mine acasă, iar oamenii să poată vedea cum este savurată mâncarea de prietenii și familia mea. Gătitul nu se rezumă numai la castroane drăguțe și la înmânatul mâncării de la unul la altul. Câteodată nu trebuie decât să o pui în mijlocul mesei și să lași lumea să se servească. Mâncarea ar trebui să fie ceva simplu și firesc. Detest ideea de emisiune destinată unor snobi, care au o groază de bani și care, la petreceri, își etalează bogăția.

Așa cum văd eu lucrurile, gastronomia de la televizor nu este adresată vreunei elite nesuferite cu gusturi elevate. Este pentru Bob din Bognor sau Bill instalatorul și pentru cei care lucrează pe șantier. E pentru oameni autentici, gata să accepte ideea că unul dintre cele mai uimitoare lucruri despre masă este acela că așază oamenii la același nivel. Toți trebuie să mâncăm și cred că, atunci când te bucuri de o masă alături de cineva, nu ar trebui să îi dai dureri de cap, arătând în permanență ce mare vedetă ai devenit. Cred că apare un sentiment esențial de egalitate, atunci când te așezi să mănânci și împarți masa cu cineva. Iar cât timp durează masa, nu ar trebui să stai și să îți înșiri toate posesiunile sau realizările. Nimănui nu îi place îngâmfarea. Ar trebui să te bucuri de eveniment și să te străduiești cu adevărat ca oamenii cu care împarți masa să se bucure și ei cât mai mult posibil.

De la început am intenționat ca, în emisiunea mea, să umblu prin magazinele alimentare și prin piață, ca să

familiarizez publicul cu ingredientele locale. Eram hotărât să arăt că, atunci când bucătarii mănâncă acasă, nu pregătesc meniuri folosind piure de fructe semipreparat sau sos la plic. Ei iau ingrediente uzuale și le fac mai gustoase. Meseria mea este să-i entuziasmez pe oameni. Așa că, acasă, pregătesc mese fantastice, care nu costă mult. Cam așa gătesc în emisiunea mea."

Jamie a știut că ceea ce făcea el era riscant și că, dacă nu era foarte atent, cei din televiziune puteau să-l facă să pară „un mascul feroce". Dar el avea încredere în Pat Llewelyn și își apăra punctul de vedere, la fiecare pas pe care îl făcea spre micul ecran.

„Știam că emisiunea trebuia să fie onestă, să mă arate pe mine așa cum sunt, spune el, pentru că nu pot să mă prefac și, dacă aș fi încercat să mă port ca alții, n-aș fi fost deloc natural. Să fim serioși, în acel moment nimeni nu mai avea nevoie cu adevărat de încă un bucătar de televiziune!

Eram hotărât să demonstrez cu acuratețe cât timp îți ia în realitate să gătești diverse meniuri. Timpul se scurge foarte repede în fața camerelor de luat vederi, ceea ce poate constitui un stres. Vă puteți imagina cum e să lucrezi cu aceeași viteză? Știam că voi reuși numai dacă eram eu însumi și dacă filmam totul în circa cinci duble. Altfel îți este imposibil să rămâi entuziast de fiecare dată când filmezi, pentru că repetițiile îți încetinesc ritmul. Emisiunea aceasta prezintă în timp real cam tot ce se întâmplă în bucătărie. Nu veți mai vedea o altă emisiune culinară în care bucătarul scoate produsele din frigider, cojește diverse alimente sau taie toate ingredientele în direct. În emisiunea mea, nimic nu este anterior pregătit, așa că în această privință totul este făcut în timp real. Singurele lucruri pe care le repetăm sunt primplanurile."

De fapt, prin acea primă serie *The Naked Chef*, Jamie i-a oferit publicului mult mai mult decât o lecție de gătit. Și-a pus întreaga viață pe tavă. Prietenii apropiați, iubita și chiar membrii familiei erau puși sub lumina reflectoarelor. Nu a fost într-atât o emisiune despre gătit, cât, mai degrabă, un fel de telenovelă reală și trepidantă, cu mult mai distractivă decât o incursiune uzuală în lumea celor din Walford și Weatherfield[3]. Emisiunea lui deborda de tinerețe. Era fascinantă. Semăna mai mult cu *Dallas* sau *Dynasty* în vremurile bune. Jamie le-a dezvăluit telespectatorilor un crâmpei din viața Londrei, vibrând de energie, cu tineri atrăgători care își savurau mesele.

Jamie s-a gândit mult și bine, înainte de a-și expune familia și prietenii acestei imixtiuni presante în viața privată. Cel mai mult îl îngrijora impactul celebrității asupra lui Jools. Știa că ea va arăta absolut superb la televizor, așa cum arăta și în viața reală. Dar îl îngrijora posibilitatea ca celebritatea să schimbe ceva în relația lor. Deși Jamie nu strălucise în școală, avea fără îndoială școala vieții. Și a rămas cu totul insensibil față de aparența solicitantă și efemeră a celebrității. „Cei mai mulți dintre oamenii celebri sunt atât de îngâmfați, încât nici măcar nu știu pe ce lume trăiesc", comenta unul dintre prietenii de la țară ai lui Jamie despre cei care trag sforile în Londra. După numai câteva luni de expunere publică, într-o lume de saluturi afectate și impresari, Jamie ajunsese să fie din toată inima de acord cu această opinie.

Dar după ce a luat în considerare atât argumentele pro, cât și cele contra, și după ce a vorbit îndelung cu mama și cu tatăl lui (și încă și mai îndelung cu Jools), a hotărât să riște și să se îmbarce într-o aventură televizată — atâta vreme cât ar

---

[3] Regiuni geografice fictive, din anumite telenovele foarte populare (*n. trad.*).

fi meritat. Știa că *The Naked Chef* nu avea să fie o emisiune oarecare, cu sfaturi pentru studenții cu venituri mici, în care să se demonstreze cum să profiți la maximum de o bucătărie complet nedotată, în care nu dispui decât de niște paste și o conservă cu carne de vită. Emisiunea urma să arate cum poți să te distrezi când pregătești hrana, totul fiind prezentat de tânărul și atrăgătorul Jamie, care semăna atât de mult cu o vedetă rock, încât nimeni nu ar fi fost surprins să afle că are propria lui formație.

Jamie vorbea pe un ton relaxat și accesibil, ca un om adevărat. Nu avea un scenariu de respectat, ci mult entuziasm și un vocabular plin de cuvinte colorate precum *pukka* („autentic, de primă calitate"), *clobber* („a strivi cu forță") și *malarkey* („aiureală"), termeni care au intrat în uz cu rapiditate, deși mai înainte fuseseră complet necunoscuți. Cu stilul lui simplu, nesocotea orice idee de a măsura cu rigoare cantitățile de ingrediente. Nu au apărut niciodată controverse privind conversia de la grame la livre sau uncii, dat fiind că el nu folosea nicio unitate de măsură. Jamie își măsura cantitățile în căușul palmei, astfel că și-a câștigat rapid notorietatea de tip nu atât „priceput", cât mai mult „implicat". S-a bazat mereu pe propriile papile gustative, ca să decidă dacă felurile de mâncare erau „autentice" (sau nu) și apoi și-a încurajat telespectatorii să facă la fel.

Aluneca repede pe spirala mondenității, iar tot mai mulți telespectatori au început să observe asta. Ar fi putut, foarte ușor, să-i întoarcă împotriva lui, fiindcă unora li s-ar fi putut părea că le spune: „Uitați-vă la emisiunea mea, cumpărați-mi cărțile și veți putea să aveți și voi un apartament elegant, o iubită superbă, prieteni la modă și... o formație rock."

Oare publicul l-a urât pentru toate acestea? Printr-un adevărat miracol, nu l-a urât. Pe măsură ce se desfășura

prima serie a emisiunii sale, îi creștea și popularitatea, astfel că a devenit iute bucătarul-vedetă, pe care toată lumea îl iubea — chiar și ceilalți bucătari.

Totuși era vorba, în mod sigur, de un gen de emisiune TV ce implica riscuri mari. Când a început să fie difuzată, Jamie a fost asaltat de jurnaliști, cu întrebări despre modul în care făcea față probabilității de a fi fugărit pe străzi de adolescente, nerăbdătoare să guste și altceva decât friptura lui de miel. Oare, nu-și făcea griji la gândul că anumiți creatori de modă vor fi disperați să îl îmbrace pe el, un tânăr slab și înalt de 1,85 metri, cu ultimele lor creații și că va fi pe lista celebrităților la orice petrecere? Mai înainte, nici măcar nu putea să creadă în conceptul de celebritate. „De unde să știu? le-a răspuns el. Sunt doar un bucătar."

Jamie continuă să susțină: „Sunt doar eu însumi, pregătind acasă feluri de mâncare pe care oricine le poate găti, fără să trebuiască să stea toată noaptea în bucătărie. Faptul că i-am racolat pe prietenii mei în emisiune mă face să mă simt în largul meu. Juliette crede că totul este grozav, dar este hotărâtă să se țină departe de bucătărie. În cei șase ani de când o cunosc, a gătit de trei ori și, sincer vorbind, de fiecare dată meniul a fost oribil. Sunt entuziast în privința abilităților ei și m-am străduit să o încurajez. Dar mi-e mai ușor să gătesc numai eu și să spăl vasele. Și mi se pare corect, pentru că de celelalte treburi se ocupă numai ea.

M-am implicat în alegerea muzicii și am cerut o cameră de filmat mobilă. Mă gândeam că am putea însemna pentru gastronomia televizată ceea ce a însemnat *The Blair Witch Project* pentru cinematografie. Vroiam, pur și simplu, să fac numai ceea ce îmi plăcea. Și vroiam să rămână real. Chiar dacă eram foarte tânăr, aveam anumite standarde; nu făceam mâncare de calitate proastă sau cu gust rău."

Semăna mai mult cu un show gen „camera ascunsă" decât cu o emisiune culinară obișnuită, de vreme ce, cu mare înțelepciune, Patricia Llewelyn i-a dat cale liberă tânărului carismatic pentru a se prezenta singur. „Gătitul trebuie să fie o bucurie. Trebuie să fie gustos. Și trebuie să fie amuzant", dădea el detalii, entuziast. Și iată că, mulțumită flerului înnăscut al lui Jamie Oliver și abilității receptivului producător al emisiunii, exact așa a și părut.

Prima pulpă de miel pe care a gătit-o a fost tratată și mângâiată cu multă delicatețe. A frecat cu mirodenii întreaga suprafață și a exclamat entuziasmat: „Grozav!" Pregătea masa pentru niște colegi, iar vigoarea și energia cu care îndesa mirodenii în scobiturile pulpei au fost cu adevărat surprinzătoare.

„Doar împingeți în deschizătură", a răsuflat el cu efort către telespectatori, într-o scenă care pe unii i-a însuflețit, iar pe alții i-a stânjenit.

Muzica rock a dominat festinul, în timp ce tinerii experți culinari au votat cu experimentatele lor papile gustative și au declarat mâncarea lui Jamie drept „senzațională", chiar înainte de a începe împreună o partidă de fotbal de masă.

Jamie Oliver a fost considerat instantaneu „cel mai tare". Era amabil și bun la suflet, descurcăreț, dar și sensibil, iar entuziasmul cu care pregătea mâncarea era, incontestabil, molipsitor. Era cu totul diferit de alte vedete TV, precum Anthony Worrall-Thompson sau Ainsley Harriott. Jamie era un tip adevărat, cu o viață adevărată, în care mâncarea juca, evident, un rol foarte important.

Jamie a fost mereu extrem de inventiv. Nu considera că s-ar înjosi măcinând o cutie de Maltesers[4] pentru a le ames-

[4] Bomboane făcute din biscuit cu miere și învelite în ciocolată, produse de Mars (*n. trad.*).

teca în înghețată. Iar „petrecerea burlacelor", în cinstea surorii sale Anna, a fost un subiect inspirat de emisiune. „O să vină sora mea pe aici, împreună cu zece doamne cam sceptice, a spus Jamie. Nu va fi deloc liniște."

Și lucrul cel mai bun e că nu a părut niciodată să se ia prea în serios. „Emisiunea TV e grozavă. Nu trebuie să mă străduiesc prea mult. Deschid gura și cuvintele ies, pur și simplu."

Jamie s-a asigurat că avea în emisiune muzica lui preferată, fiindcă îi plăcea să fie acompaniat de zgomotoșii de la Toploader. În timpul filmărilor, era atât de „pornit", încât adesea dădea replicile perfecte fără să fie pregătit în prealabil de Pat, producătoarea emisiunii.

„Ouă de țară! Trebuie să fie ouă de țară", a spus o dată Jamie cu o sinceritate absolut evidentă pentru telespectatori, „pentru că arată mai bine, au un gust mai bun și nu-mi place ideea de crescătorie industrială."

Allan, unchiul lui Jamie, a fost și el invitat în emisiune, împreună cu copiii săi, ca să se amuze. „Unchiul Allan seamănă cu Cliff Richard, dar nu știe să cânte și, în schimb, Cliff nu a fost niciodată căsătorit, în timp ce unchiul Allan a avut trei soții", a spus Jamie.

Iar când a apărut, s-a văzut că într-adevăr semăna puțin cu Cliff Richard, așa că ne-am dat seama toți la ce se referea Jamie. Se pare că le-a plăcut mult mai mult să mănânce ravioli, decât să joace *twister*[5].

Piua și pisălogul lui au devenit așa de populare, încât păreau colegii lui de platou încă de la începutul emisiunii. Telespectatorii au început să se intereseze de unde puteau

---

[5] *Twister* se joacă pe un covor mare de plastic, dotat cu patru rânduri de cercuri colorate diferit; este jucat de mai multe persoane, care trebuie să atingă cercurile cu mâinile și picioarele, după anumite indicații; câștigă cel care rămâne ultimul pe covor (*n. trad.*).

să-și cumpere și ei, iar Jamie i-a sfătuit: „Puteți să cumpărați de la orice magazin de delicatese thailandez, indian sau oriental, din majoritatea orașelor mari. Costă între 13 și 18 lire sterline și este, probabil, cea mai bună ustensilă de bucătărie pe care ați putea s-o cumpărați vreodată", a spus Jamie fără să se mai deranjeze să-și negocieze un procent din viitoarele vânzări.

Cu toții l-am văzut pe Jamie în acțiune cu formația sa — a fost înainte de a găti un curry verde thailandez, care arăta deosebit de delicios. Și am știut că spunea adevărul, când a recunoscut: „Sunt un baterist tipic, puțin cam zăpăcit, și îndrug întruna prostii."

Dar nu era totul chiar așa de simplu cum părea. Drumurile lui nesfârșite de la etaj la parter, atunci când se arunca repede pe balustradă ca să câștige timp, nu erau mereu lipsite de consecințe. „Am avut o dată un accident, când alunecam pe balustradă, a mărturisit mai târziu. Tocmai când făceam emisiunea specială de Crăciun, s-a rupt scara cu mine și m-am ales cu o vânătaie lungă de vreo zece centimetri pe fund!"

Iar o excursie la mare cu verii lui mai mici aproape că s-a terminat cu un acces de furie al lui Jamie. „A fost un coșmar, ofta el. Unul dintre ei are 12 ani, celălalt 6... și au venit și cu prietenii. Pur și simplu, m-au hărțuit aproape până la lacrimi. M-am simțit ca și cum aș fi fost bătut într-un meci de rugby."

Era evident că Jamie se distra enorm când lucra la acea primă serie a emisiunii, atât de inocentă și încă necunoscută de publicul larg. „Într-o singură zi de filmare se întâmplă nenumărate mici minunății. Din punctul meu de vedere, acesta e cel mai important aspect al emisiunii. Că, în mai mare măsură, totul vine de la sine."

Dădea impresia că trăiește întru totul pentru meseria lui, de vreme ce mărturisea, la un moment dat: „Noaptea tre-

cută, mă întrebam în vis dacă ar trebui să folosesc ceapă roșie sau albă la o friptură. Pe vremuri, visam la femeile goale din *Baywatch*. Acum visez cepe. Și asta pentru că, în prezent, sunt complet obsedat de mâncare."

Șarmul personal al lui Jamie pare să rezide în lipsa fundamentală de prefăcătorie. „Noi chiar dăm câte o masă în fiecare emisiune, dar nu putem să arătăm și sfârșitul, pentru că de obicei toți sunt absolut cherchelițI", a recunoscut el vesel, în timp ce tot departamentul de publicitate de la BBC și-a ținut răsuflarea. Entuziasmul lui sincer părea că se transmite prin ecran.

The Naked Chef a fost un succes chiar de la început, iar Jamie era mult prea înflăcărat ca să se mai deranjeze să arate vreun semn de falsă modestie. Sau vreun alt semn de modestie adevărată, dacă ar fi fost cazul. Când au început să curgă cronicile laudative și cotele de audiență au crescut fulminant, Jamie a spus: „Secretul emisiunii constă în faptul că este autentică. Nu mă fâțâi prin casă îmbrăcat în bucătar. Ideea e destul de simplă. Sunt eu, acasă la mine, cu prietenii și familia mea, distrându-ne și gătind. Jamie cel de la televizor este Jamie cel din viața reală. *The Naked Chef* este o emisiune despre cum să simplifici mâncarea complicată din restaurante. Despre o groază de mici trucuri și idei eficiente și, mai ales, despre cum să-ți faci viața mai frumoasă. Dacă poți să ai parte de hrană accesibilă și cu gust fantastic și dacă poți să rupi lucrurile în loc să le tai sau să măsori lucrurile cu mâna în loc să le cântărești, atunci eu sunt perfect de acord." Jamie se atașase deja de aceste idei, când a afirmat cu grație: „Măsurarea ingredientelor este o prostie învechită și plictisitoare."

Dar, în entuziasmul momentului, oamenii spun și multe lucruri bizare. Jamie remarca ulterior: „Aveam 21 de ani și am învățat o groază de lucruri între timp. Dacă m-ar pune

cineva să fac acum ce am făcut atunci, aș spune « nu ». Dar în acel moment, tot ce știam era că trebuia să fie diferit. Știu că am făcut mult mai mult decât o simplă emisiune culinară. Telespectatorii au ajuns să îmi cunoască prietenii cei mai buni, familia, pe Jools, pe socrii mei și pe mulți alții. Cred că asta ar trebui să însemne gătitul, pentru că nu se rezumă numai la mâncare, ci înseamnă și socializare și amestec, dar și distracție... Când vorbesc despre mâncare, nu joc un rol, ci doar mă aprind. Uneori spun doar niște prostii."

Într-una dintre emisiuni, Jamie a făcut pâine. Părea că fiecare moment îi făcea plăcere. A spus că era terapeutic să frământi drojdia și făina împreună. Chiar dacă era foarte tânăr, și-a dat seama că poate să pară un moșneag dacă turuie întruna despre cât de bine era să faci pâine. Dar lui prea puțin îi păsa. „Unii bărbați de vârsta mea preferă să își tuneze mașina Ford Escort XR3, a zâmbit el. Dar mie îmi place să fac pâine."

Jamie era, pur și simplu, o prezență tinerească și agreabilă. Și nu dădea niciun sfat condescendent, de genul „cum să nu plângi, când tai ceapă". De fapt, spunea: „Îmi place să trag un plâns bun, la muncă" — asta cu o sinceritate care l-a făcut și mai drag cohortelor de admiratoare, din ce în ce mai numeroase. Iar maniera în care frământa untul cu mâinile i-a făcut pe telespectatorii mai tineri să fie de-a dreptul invidioși, pentru că părinții lor nu i-ar fi lăsat niciodată să se joace așa cu mâncarea.

Jamie nu era niciodată preocupat de analiza aprofundată a succesului emisiunii. Credea că acesta era un lucru într-adevăr foarte periculos. Iar când faimoasele *focus-group*-uri organizate de BBC evaluau emisiunea, lui nici că-i păsa. Jamie vroia să își organizeze emisiunea cu același bun gust și sensibilitate instinctivă cu care își organiza și viața. Își urma simțurile — nasul, ochii, urechile și, mai ales, gustul — ca să

pregătească următorul deliciu culinar. Dar niciodată n-a dorit să stea ore întregi contemplându-și buricul, în încercarea de a înțelege care este ingredientul-cheie — asta în caz că formula magică ar fi dispărut la fel de repede cum apăruse. După multe insistențe, Jamie a afirmat cu sinceritate: „Secretul succesului meu, dacă există vreun secret, constă într-un pic de noroc, un pic de pasiune și un pic de cunoștințe în domeniu! Toată lumea îmi spunea mereu că va fi o emisiune pentru tineri, iar eu vroiam să fie pentru orice categorie de vârstă. Și a ajuns, într-adevăr, să aibă cel mai larg public, de la tineri până la pensionari, care ne urmăresc pe canalul BBC2."

Din păcate, faptul că se filma într-o casă adevărată a avut repercusiuni în cazul lui Jamie, pentru că viața reală a dat buzna într-un mod cam neplăcut în viața fictivă a televiziunii. Camerele care se tot mișcau prin modernul apartament din East London în care locuia Jamie au stârnit interesul unei bande locale de adolescenți. În loc să se îndrepte spre Sainsbury's ca să se aprovizioneze cu păstăi de vanilie, micii vandali au decis, cu o lipsă absolută de imaginație, să-l șicaneze și să-l hărțuiască pe Jamie. Situația a devenit atât de gravă încât, chiar înainte ca următoarea emisiune să fie difuzată la televizor, Jamie s-a mutat în altă parte — în West Hampstead, North London.

Jamie spunea: „Banda asta obișnuia să bată în ușă și la ferestre și să-mi scrijelească pereții cu grafitti, în mod constant. Făceau lucruri fără sens, cum ar fi pulverizarea vopselei pe ferestre. Apoi, într-o zi situația s-a agravat: mi-a fost furat calculatorul din casă. Într-altă zi, mi-am dat seama că aveam un cauciuc spart la mașină. Am dus-o la reparat și mecanicul mi-a spus că aveam șase cuie imense înfipte în cauciucuri. Pe atunci aveam un Jeep, iar cauciucurile pentru o asemenea mașină costă cam 250 de lire fiecare. Am cheltuit

750 de lire ca să le înlocuiesc și atunci am hotărât că situația devenise enervantă. Era vorba de niște băieți de numai 13 și 14 ani, care se plictiseau."

De fapt, mașina ideală este pentru Jamie un Aston Martin, deși e mult mai probabil să îl vezi în mai pragmaticul său Frontier Jeep. Totuși, în special acum, el se plimbă prin Londra pe scuter. „Până în prezent am avut patru și acum sunt la al cincilea. Toată lumea mi le scrijelește, așa că firma mea de asigurări mă consideră o pagubă. Totuși, acum am un lacăt extrem de mare!"

Dacă ar fi avut ocazia să le vorbească acelor adolescenți plictisiți, se prea poate ca Jamie să îi fi câștigat de partea lui și să îi fi transformat în fani adevărați, care să îi urmărească emisiunea. Le-ar fi gătit bucuros tuturor, dacă nu ar fi fost atât de porniți să îi distrugă fiecare aspect al vieții. Însă atunci când Jamie a început să se îngrijoreze în privința siguranței lui Jools, a știut că era timpul să facă un pas în spate și să lase în urmă aceste neplăceri. Când, la capătul străzii, banda respectivă a atacat o adolescentă, Jamie a hotărât că era timpul să se mute.

În aprilie 1999, Jamie avea 23 de ani și era încă total necunoscut. Atunci, viața lui era pe punctul de a se schimba pentru totdeauna. *The Naked Chef* era pe punctul de a fi lansat către un segment de public încă neștiutor. Două luni mai târziu, el devenea cel mai sexy bucătar din oraș și nu mai putea să hoinărească prin piețe și să stea neîntrerupt la taclale cu vânzătorii de la tarabe. De fiecare dată când ieșea, vânătorii de autografe apăreau ca prin magie și, după cum a și recunoscut, i-a luat ceva vreme ca să se obișnuiască cu asta. Jamie și-a petrecut mult timp explicându-le oamenilor că titlul provocator al emisiunii nu însemna că defilează prin bucătărie fără haine, în ciuda entuziasmului incontestabil al telespectatoarelor. Titlul emisiunii se referea, de fapt, la

abilitatea lui extraordinară de a readuce hrana la esența sa nudă.

Cota de audiență a fost senzațională pentru pretențiosul canal BBC2. *The Naked Chef* avea în mod constant peste 5 milioane de telespectatori, transformând astfel cu ușurință emisiunea în cel mai popular program al canalului. Iar Jamie a început să afle cum este să fii recunoscut peste tot. Dar nu s-a plâns, pentru că ținea foarte mult ca emisiunea să fie un succes și pentru că investise foarte mult din viața sa în ea.

Unul dintre cele mai importante puncte forte ale lui Jamie este că are curajul să își apere principiile. Când BBC l-a tot presat să orienteze emisiunea mai mult spre publicul tânăr, Jamie a refuzat categoric să fie altcineva decât el însuși. Desigur, *The Naked Chef* era un succes printre cei tineri și frumoși, dar era popular și printre telespectatorii de alte vârste. Cu o intuiție rară pentru cineva atât de tânăr, Jamie a spus că, pur și simplu, nu credea că oamenii în vârstă vroiau să vadă la televizor numai oameni în vârstă. Iar numărul de pensionari care îi urmăresc emisiunea îi dă dreptate. O admiratoare de 75 de ani și-a pierdut controlul când l-a întâlnit pe Jamie în Leeds, într-un turneu de promovare a cărții sale, astfel încât nu s-a putut stăpâni să nu îl mângâie pe fund vreo 30 de secunde. Jamie a fost uluit și oarecum stânjenit, dar pe soțul doamnei (în vârstă de 80 de ani) părea că nu îl deranjează deloc.

Pentru o perioadă, Jamie a refuzat pur și simplu să lase faima să-i schimbe viața. A continuat să combine slujba de la River Café cu cea de la televiziune, cu scrisul cărților și cu toate cerințele de promovare care au apărut după recunoașterea internațională a acestui bucătar carismatic din Clavering. Îi plăcea foarte mult să lucreze în acel restaurant de top și, inițial, a fost ferm hotărât să rămână acolo. Era decis să

nu lase un lucru „minor" ca televiziunea să îi schimbe viața într-o foarte mare măsură. Dar își făcea iluzii, pentru că, în timp, a fost copleșit de fani, iar atenția pe care i-o acordau admiratorii i-a complicat munca la restaurant. Prin urmare, și-a anunțat demisia în toamna lui 1999, în timp ce povestea de succes a lui Jamie Oliver părea să se completeze cu noi capitole aproape în fiecare zi.

Jamie își amintește de momentul când a luat hotărârea de a pleca drept unul „foarte trist". Rose, Ruthie și ceilalți colegi ai lui îi deveniseră prieteni foarte apropiați și de ajutor; erau niște „oameni minunați", cum le spune el și de aceea nu vroia să plece. Dar celebritatea avea o forță înfricoșătoare, care a început, pur și simplu, să deranjeze administrarea cotidiană a restaurantului. Jamie era realmente jenat când chelnerii îi aduceau, odată cu comanda, și cereri de autografe pentru clienți, în timp ce toți ceilalți bucătari încercau să-și facă treaba. I s-a părut și mai neplăcut când a trebuit să îi expedieze pe chelneri, deși aceștia doar ascultaseră rugămințile clienților.

Jamie a declarat atunci că a fost traumatizat de necesitatea despărțirii de prietenii de la River Café, „care îi deveniseră aproape ca o familie". Știa că, mai presus de orice, acel restaurant la modă îi dăduse cea mai bună ocazie pentru ca talentele lui să fie observate; și chiar șovăia să plece. Îi era teamă că, fără acest reper atât de plăcut din lumea reală, ar fi putut să se piardă și apoi să piară în lumea capricioasă a televiziunii.

„La River Café, mă simt ca acasă, spunea el. Aici pot să fiu eu însumi. Dacă plec, o să mă simt ca și cum televiziunea a pus stăpânire pe mine și nu vreau ca asta să se întâmple vreodată." Dar de plecat... a plecat, până la urmă, în ciuda reținerilor sale pline de neliniște, deoarece știa că viața i s-a schimbat pentru totdeauna.

Ambiția lui cea mai mare pe termen lung — aceea de a avea un restaurant al său — a început să-i ocupe gândurile mai mult ca înainte. „Simt că sunt norocos. Am cartea, emisiunea și toate celelalte, dar astea sunt doar de suprafață, înțelegeți la ce mă refer, nu-i așa? Nu asta e vital pentru mine. Însă fără un restaurant al meu, simt că îmi lipsește ceva.

Visez la un loc minunat, așezat chiar la marginea orașului Cambridge, unde e o atmosferă la fel de incitantă ca și mâncarea aia, « al naibii de rustică », spunea Jamie. Vreau să-mi petrec timpul în bucătărie, nu să fac tot felul de figuri și să sar peste mese pentru clienți, sincer! Dar, de fiecare dată când încep să vorbesc cu oamenii care au bani, mă sperii. Acum trei ani, era un coșmar să obțin un credit de la bancă. Mi se spunea mereu același lucru: « Dispari! » Dar acum vor să-mi dea bani. Îmi spun: « Ia banii, te rugăm. Cumpără-ți un restaurant. » E înspăimântător și, într-un fel, este mai rău și mai îngrijorător așa decât să fii refuzat."

La numai 24 de ani, Jamie devenise (de necrezut!) succesorul Deliei Smith, fiindcă era cel mai popular bucătar TV din toată țara. Săptămâni la rând, *The Naked Chef* a rămas în fruntea clasamentului cu cote de audiență ale BBC2. Cartea cu rețete din primul sezon al emisiunii s-a situat în fruntea listei cu bestselleruri pentru aproape șase luni, înainte de a fi surclasată de cartea cu rețete din sezonul următor al serialului.

Acești doi maeștri bucătari nici că ar fi putut fi mai diferiți. La televizor, Delia întruchipează stăpânirea de sine. Prin contrast, Jamie, originar din Essex, te provoacă să ții pasul cu el. Țâșnește prin bucătărie, alunecă pe balustradă (lustruită în acest scop cu Mr Sheen[6]) și cântă la tobe. Iar

[6] Marcă de produse de curățat și de lustruit mobila și podeaua, creată în Australia (*n. trad.*).

regizorul adaugă ceva nou la atmosfera stimulativă a emisiunii, tipică pentru actorii tineri, prin faptul că tot agită camera de filmat. Și mai e și vocabularul inconfundabil al lui Jamie, presărat cu termeni parcă luați direct din filmul *The Lavender Hill Mob.* De unde i se trage, oare?

„Toată lumea din Essex spune « pukka »", afirmă el cu o privire uimită.

Cartea a fost o consecință a emisiunii, iar Jamie este foarte încrezător în capacitatea lui de a se răzgândi, când vine vorba să-și așternă gândurile pe hârtie. „Normal că experiența contează foarte mult, a spus el. Dar ideea încetățenită — că este absolut necesar să fi lucrat peste tot în lume, sub supravegherea a zece bucătari de top, timp de zeci de ani, 18 ore pe zi, înainte să poți măcar să compui un meniu, darămite să mai scrii o carte — este o adevărată tâmpenie! Aș putea să iau oameni de pe stradă, să îi învăț să facă paste și... într-o lună ar putea să-și deschidă un restaurant incredibil, specializat în paste, și să primească numai cronici excelente."

Cartea lui Jamie s-a vândut în peste 350 000 de exemplare numai în Marea Britanie și s-a situat în capul listei de bestselleruri pentru mai mult de patru luni. Când a prezentat în emisiunea lui păstăile de vanilie (cu veșnicul entuziasm tipic familiei Oliver), magazinele au fost asaltate de cumpărători. La fel cum i se întâmplase și Deliei cu afinele. Cartea lui Jamie s-a vândut cu 18 lire, dar Jamie a primit mai puțin decât standardul de 10% pe care îi primesc de obicei scriitorii din drepturi de autor. Însă, pe atunci, el nu avea un impresar și a fost intimidat de întregul proces. S-a mai plâns din când în când de experiența aceasta, dar, pentru că acum este reprezentat oficial, câștigurile sale de pe urma noilor cărți sunt spectaculoase. Jamie preferă să uite

acea chestiune și insistă: „Nu-mi place să mă plâng, dar mă asigur că nu repet aceeași greșeală."

Redactarea cărții nu a fost chiar o experiență fără probleme. Editorii de la Penguin au fost bulversați de unele cuvinte argotice (sau doar bizar asociate) ale lui Jamie și au încercat să le scoată din carte. Avea cu ei discuții de genul: „Ce înseamnă « vicios » în acest context?" și „De ce descriem mâncarea asta ca fiind « autentică » ?" Dar Jamie nu a cedat. Nu vroia să le permită să îi schimbe terminologia, iar timpul i-a dat dreptate.

Nimeni nu poate afirma că Jamie Oliver nu a muncit din greu pentru reușita cărții sale. Ca să își promoveze volumul, el a inițiat un adevărat turneu prin țară — și, mai târziu, prin lume — alocând pentru asta o energie enormă, în ciuda programului său împovărător. De exemplu, în Irlanda, la Dublin, a stat numai 20 de ore, dar în acest timp a semnat cărți și a dat autografe aproape nonstop. Și, totuși, a doua zi spunea că își dorea să fi avut mai mult timp, ca să se întâlnească cu mai mulți librari și să semneze mai multe cărți.

„Mă simt vinovat, i-a spus el unui reporter impresionat de sinceritatea lui. Am făcut treaba doar pe jumătate. Mai e multă lume pe care n-am avut timp s-o întâlnesc. Sunt, pur și simplu, emoționat când oamenii îmi cumpără cartea. Am depus mult efort încercând să o fac cum trebuie, dar răsplata este mult mai mare când cineva care a apreciat-o cu adevărat vine să îți mulțumească. Îmi place la nebunie când îmi povestesc cum o anumită rețetă a mers de minune la o ocazie specială. Îmi dă o satisfacție imensă. De aceea fac ce fac. Mâncarea nu este doar o necesitate elementară, ci și un suport extraordinar pentru a te bucura de viață. Uneori, vin la mine oameni care îmi spun că mielul s-a potrivit perfect la o aniversare sau la o nuntă ori vreo altă ocazie fericită. Sunt

atât de amabili și de recunoscători, încât cred că meseria mea este una din cele mai frumoase din lume."

Dar reușita presupune și foarte multă muncă, nu doar noroc. Jamie a explicat că era absolut hotărât să facă tot ce-i stătea în puteri pentru ca ceea ce a scris să se vândă cel mai bine. Era serios ca un om de afaceri, în strădania lui de a-i acorda cărții sale toate avantajele posibile.

„În Londra, atunci când trebuie să încep munca la ora prânzului, plec de obicei cu o oră și jumătate mai devreme și mă plimb cât mai mult prin librăriile din împrejurimi, ca să semnez toate cărțile pe care le găsesc. Poți să parcurgi o groază de cărți, într-o oră și jumătate. Toți librarii au numărul meu de mobil și pot să mă sune oricând au stocuri noi de cărți."

Unii observatori se întreabă de ce se deranjează el așa de mult. Jamie le răspunde: „Am investit foarte mult timp pentru carte și pentru emisiune. Am muncit de mi-au sărit capacele. Este greu să ajungi pe locul întâi în topul cărților de non-ficțiune și nimeni nu a fost mai surprins decât mine când am ajuns acolo. Așa că, acum, fac tot ce pot ca să rămân în top. Știți cu ce concurenți mă confrunt? Cu cărțile din seria *Războiul Stelelor*, dacă vă vine să credeți."

Normal că, în Marea Britanie, este greu pentru orice prezentator TV să fie pe placul tuturor. Aproape simultan cu primul val de entuziasm public, care l-a condus spre celebritate, au apărut și atacurile mărunte la adresa lui. Unii critici s-au înjosit într-atât, încât au spus pe un ton batjocoritor că Jamie vorbea „o engleză de baltă", cuvinte ce i-au cauzat puternice hohote de râs celui în chestiune.

„Expresia asta chiar mă face să râd, a spus el. Nu locuiesc pe lângă nicio baltă și nu știu ce fel de accent am. Sunt un tip de la țară și prietenii mei sunt oameni de

la țară; ca și mine, sunt la fel de obișnuiți ca noroiul. În copilărie, mama mă mustra pentru că eram așa de șters, spunându-mi: « De ce nu poți să vorbești și tu adecvat? » Iar eu îi răspundeam: « Dacă mă prezinți reginei, voi fi politicos. Dar când sunt relaxat, mai sar peste niște h-uri. »"

Cu toate acestea, accentul lui de englez din clasa de mijloc nu l-a oprit să se ducă și să gătească la reședința premierului britanic, în Downing Street 10. Jamie a fost surprins și puțin intimidat să primească o invitație din partea lui Tony Blair, pentru a găti o cină destinată premierului și omologului său italian.

„A fost o onoare", a spus Jamie. Dar mai gătise pentru Tony Blair și înainte, la restaurantul lui Ruthie, așa că nu a fost chiar o probă de foc, așa cum ar fi părut în acel moment. Jamie spunea: „Tony vroia să le demonstreze italienilor cât de mult a evoluat arta culinară englezească, așa că le-am gătit un prânz cu adevărat impresionant."

Era, desigur, extrem de neliniștit, pentru că dorea ca masa să fie un succes. Știa că oaspeții italieni erau foarte familiarizați cu bucatele cele mai alese și de aceea a făcut tot ce i-a stat în putință. A ales șase bibani și a cerut ricotta[7], care i-a fost adusă cu avionul, special din Napoli. A ales personal toate legumele și tipurile de brânză. În fine, a făcut un ravioli pentru cei doi premieri și l-a umplut cu brânza ricotta, adăugând pecorino[8] și parmezan. Ulterior, își amintea că bibanii fuseseră nemaipomeniți: „Erau atât de proaspeți, încât se mai aflau încă în starea de *rigoris mortis*." I-a tăiat în felii, i-a umplut cu mirodenii și i-a prăjit peste cartofii tăiați la rândul lor și peste două sortimente de

---

[7] Tip italian de brânză, făcut din zer de lapte de vacă sau de oaie (*n. trad.*).

[8] Tip de caşcaval italian făcut din lapte de oaie (*n. trad.*).

ciuperci. La desert s-au servit cinci feluri de brânză englezească, cu caise, piersici și smochine.

După aceea, i-a dat premierului italian un exemplar al cărții sale, care (se pare) a fost primit bine. Jamie a avut sentimentul că Tony Blair a fost mulțumit de efortul depus, mai ales că a cerut mai târziu ceea ce se numește „doggy bag" (adică tot ce mai rămăsese din felul de mâncare cu cartofi).

Despre acest eveniment, Jamie remarca: „Să intri pe ușa premierului nu este chiar atât de grozav cum pare. Tony Blair mi-a spus: « Știi, Jamie, nu-mi dau seama cum reușești. Ai o slujbă așa de grea. » A trebuit să râd — el are slujba cea mai grea din lume!

Iar Cherie, soția premierului, mi-a spus: « Oh, ești *The Naked Chef*, dar ai hainele pe tine! » La ce se aștepta? Să vin la reședința lor gol pușcă?"

Emisiunea TV și cărțile i-au adus lui Jamie o armată imensă și fidelă de admiratori. Chiar și cei tineri îi spun că au încercat unele dintre rețetele sale. Și, la fel ca toți ceilalți, și el pregătește fasole coaptă pe pâine prăjită, atunci când dulapul din bucătărie este gol. La rândul ei, Jools îl ține cu picioarele pe pământ.

Pe lângă succesul cărții, emisiunea TV a făcut din Jamie primul bucătar englez care apare la televiziunea italiană. Franța și Germania ar putea să urmeze. „Dar Italia este o realizare mult mai mare decât Franța, spune Jamie. Dacă francezii se mândresc cu mâncarea lor, italienii sunt încă și mai mândri. Mâncarea este în Italia aproape o religie, iar ei se ciorovăiesc pentru orice detaliu culinar. Deci faptul că lasă un englez să intre pe piața lor culinară este extraordinar."

CAPITOLUL CINCI

DE LA PATTEN LA OLIVER. ANII DE TELEVIZIUNE

Pe 14 aprilie 1999, când Jamie Oliver s-a lansat pe micul ecran al televiziunii britanice cu prima serie a emisiunii sale *The Naked Chef*, el s-a plasat într-o lungă și ilustră descendență de bucătari TV.

Marea Britanie a avut mereu un apetit nepotolit pentru activități culinare la televizor, deși cei mai mulți dintre noi urmăresc azi aceste emisiuni având în poală pachetele de mâncare cumpărate din oraș. Dar personalitățile culinare și cultura gastronomică în mass-media s-au schimbat mult de atunci, din vremea primilor prezentatori TV, apăruți în anii austeri de după război.

Gastronomia televizată a debutat cu numai 50 de ani în urmă, dar ce diferență există între acea primă vedetă TV, Marguerite Patten, încă în putere la cei 84 de ani pe care îi are acum, și cel mai nou recrut al zilelor noastre, Jamie Oliver, tânărul de 26 de ani...

Înainte să își facă prima apariție la televizor în 1947, Marguerite oferise sfaturi națiunii pe calea undelor radio. În lecțiile ei de „cinci minute pe frontul bucătăriei" (*Five-Minute Kitchen Front*) de la postul de radio Home Service, ea le-a învățat pe casnice cum să facă *mock duck*[1], cum să coacă mere și să prepare cârnați și a dat sfaturi bune referitor la ce să faci cu ouăle care nu mai sunt proaspete.

Prima sa apariție la televizor, filmată la hotelul Alexandra Palace, nu a fost prea inedită — opt minute despre cum să faci gogoși — dar a fost începutul a ceea ce avea să devină un fenomen uriaș de televiziune, implicând milioane de lire câștigați de bucătarii de succes. În mod surpinzător, în ciuda surplusului de bucătari deja consacrați și a celor noi, care stau azi la coadă ca să devină următoarea vedetă, Marguerite își păstrează încă locul în lumina reflectoarelor. Anul trecut, a fost implicată de Channel 4 în emisiunea *The 1940's House*, dând sfaturi privind mâncarea potrivită în Anglia pe timp de război. Apoi și-a publicat cea mai recentă carte, *Marguerite Patten's Century of British Cooking*. A revenit și la radio, având propria emisiune, de data aceasta pe canalul Radio 4, structura programului bazându-se pe cartea ei.

Evident, toată lumea își amintește cu drag de Marguerite și de sfaturile și experiența ei, oferite publicului de-a lungul anilor. Ea inspiră respect, dar de atunci, din acele vremuri nostalgice, au existat zeci de bucătari care au încercat să dea lovitura la televizor. Însă numai câțiva ne vin în minte instantaneu ca fiind memorabili; chiar și mai puțini au avut o influență durabilă asupra modului în care gătește și mănâncă națiunea. Majoritatea, deși se prea poate să fi amuzat publicul la un moment dat, nu au pătruns la modul serios în bucătăriile britanice reale.

---

[1] Mâncare vegetariană bazată pe gluten; se prepară din gluten de grâu. (*n. trad.*).

Pe timpul lui Marguerite, informația era cu siguranță o noutate. Opt minute vorbind despre gogoși demonstrează acest punct de vedere. Bucătarul TV de astăzi ar putea să pregătească o masă cu cinci feluri și să spele și vasele în acest timp.

În timp ce Marguerite Patten era mai mult o utilitate decât un bucătar vedetă, Philip Harben, cel rotunjor și bărbos, era respectat și admirat de toată lumea. Se remarca prin manierele sale de gentleman, dragostea pentru mâncarea englezească și șorțul în dungi (semnul său distinctiv). A fost, probabil, prima personalitate culinară adevărată a televiziunii.

Cât de greu trebuie să fi fost să îți croiești drum în televiziune ca bucătar în acea vreme! Totuși, Harben era personajul potrivit să reușească în acest domeniu. Plin de culoare, încrezător și entuziast, se născuse într-o familie de artiști — tatăl lui a fost actorul Hubert Harben, iar mama lui, Mary Jerrold, a devenit faimoasă pentru rolul din *Arsenic și dantelă veche*.

În timpul războiului, ambițiile sale de a deveni pilot au fost dejucate de o rană căpătată la ochi. Așa că s-a înscris în departamentul de catering al Royal Air Force. Când a fost demobilizat, i-a abordat pe cei de la BBC și le-a spus că vrea să se implice în programele mass-media de gastronomie. Cariera lui și-a luat avânt instantaneu și, foarte repede, a început să prezinte emisiuni săptămânale la radio și televiziune, să scrie cărți și să viziteze personal diverse gospodării de prin toată țara.

A început apoi epoca bucătarului-vedetă, inaugurată de un bărbat care a avut o carieră de peste 20 de ani în radiodifuziune, până la moartea sa, în 1969. Dar în anii '50 era, pur și simplu, considerat „bărbatul din bucătărie" (*The Man in the Kitchen*) și, când a început emisiunea în 1953, gătea pe micul ecran mâncarea pentru familia sa. Dacă ar fi

ars mâncarea la televizor, familia Harben nu ar fi avut parte de prânz în acea duminică. Din păcate, Philip Harben nu avea un simț al umorului care să îi permită cuiva să îl ia în râs. În 1955, la un moment dat, el a ieșit furtunos de pe platoul de înregistrare a emisunii *The Benny Hill Show*, pentru că nu i-a plăcut scenariul. Revoltat, a declarat: „Mi-au dat o scenetă pe care am considerat-o degradantă. Părea să aibă scopul de a mă face să par incompetent din punct de vedere profesional. Se presupunea că trebuie să fiu zgârcit și morala era că nu puteam să gătesc. Iar eu nu văd nimic amuzant aici." Într-un fel sau altul, e greu de crezut că Jamie Oliver ar avea aceeași reacție, dacă ar apărea într-o emisiune umoristică.

În acel moment, existau desigur și alți pretendenți la tron, în special inimitabilii Fanny și Johnny Craddock, care îi suflau în ceafă lui Harben. Ea era stridentă, autoritară și îmbrăcată într-o rochie de bal; el se micșora în fundal îmbrăcat în smoching, cu un pahar de vin Hock. La sfârșitul anilor '50, când s-au mutat de la emisiunea *Kitchen Magic* (BBC) la *Fanny's Kitchen* (ITV), erau deja o senzație a televiziunii. S-au transformat peste noapte — din Phyllis și John Craddock (cuplul formal de la BBC) în Fanny și Johnny (bucătarii bonomi, mult mai relaxați și infinit mai simpli de la ITV).

În ciuda faptului că, la începutul anilor '50, o scriitoare ca Elizabeth David creea o adevărată revoluție în bucătărie, prezentând mâncarea mediteraneeană, bucătăria franțuzească rurală, acesta nu s-a dovedit a fi tipul de meniu care să-și croiască drum pe micul ecran.

Cu abordarea lor tipic franțuzească, Fanny și Johnny au dominat lumea televiziunii un timp extrem de îndelungat, având emisiuni precum cea din 1969, filmată pentru BBC și referitoare la cum se poate organiza o masă (*How to Give a Dinner Party*). În acele timpuri, oțetul aromat, roșiile uscate

la soare și influențele altor bucătării se aflau la ani-lumină depărtare, așa că familia Craddock și-a menținut stilul fandosit și sofisticat — în contrast flagrant cu „omleta și paharul de vin" ale lui David.

Fanny era responsabilă cu distracția și, atunci când lua o pauză și nu-l mai tachina pe Johnny, ambiția ei părea să fie transformarea femeilor în gazde perfecte, un scop aflat într-un contratimp curios cu deceniul supranumit Swinging Sixties, în care prindea contur mișcarea feministă.

Așa că, într-o perioadă în care Elizabeth David schimba cu adevărat modul în care mâncau britanicii și determina clasa de mijloc să revină la bucuriile culinare simple, Fanny încă mai oferea rețeta pentru *carré de porc aux marrons,* urmată de prăjitura St. Honoré.

Chiar și în anii '70, într-una din multele lor cărți de bucate, Fanny și Johnny încurajau doamnele să considere următoarea masă pe care o dau (și chiar orice ocazie în care erau implicați oameni și mese) drept un mic război, bucătăria fiind câmpul lui de bătaie.

Oare, cum ar fi tratat ei mâncarea autentică a lui Jamie?

După Fannny și Johnny, omul care și-a însușit poate cel mai bine spiritul conceptului „mâncarea înseamnă distracție", aducând un stil nou și mai relaxat în fața unei audiențe însetate de mai mult, a fost extrem de talentatul Graham Kerr. Supranumit Galloping Gourmet, acesta era un maestru bucătar și un om de spectacol care, după propriile lui cuvinte, căuta „hedonismul în fugă."

Făcea curse prin studioul de înregistrare precum un om care folosește prea multe păstăi de siminichie[2] și era într-un

---

[2] Numele a două specii de arbuști mici din familia leguminoaselor, cu flori galbene, ale căror frunze și fructe uscate se întrebuințează ca purgativ și ca diuretic (*n. trad.*).

fel, un fel de Jamie Oliver al vremurilor sale, primul bucătar vedetă TV care să pună la un loc mâncarea și sex-appealul. Era o rețetă de succes. Înalt, atrăgător și fermecător, și-a sedus audiența feminină cu insinuări și un zâmbet șugubăț, dar ceea ce i-a consolidat popularitatea au fost untul, frișca și prăjelile cu multă grăsime. Flirta mereu cu cei din public, în timp ce soția sa, Treena, urmărea totul cu atenție.

Deși era delicioasă, mâncarea gătită devenise aproape o chestiune minoră, de vreme ce Kerr transformase televiziunea culinară în divertisment de primă clasă. Era încă bine reprezentat pe piața americană, dar a suferit un fel de transformare. Dacă înainte stilul lui de a găti era bogat în calorii și extravagant, acum este un guru al mâncării sănătoase, fiind susținătorul iaurtului dietetic și al vinului fără alcool, un compromis făcut milioanelor de femei care-i urmăresc emisiunea.

În 1972, în timp ce se recupera după un accident aproape fatal, Kerr a început să experimenteze un stil de a găti cu un conținut redus de grăsimi, aceasta pentru a liniști digestia familiei sale atunci când călătoreau pe mare. Familia s-a opus acestor eforturi ale lui Graham de a găti „grijuliu", pretinzând că mâncarea devenea lipsită de gust. Abia după ce soția sa a suferit un atac de cord în anul 1986, el și-a rafinat arta gătitul cu un conținut redus de grăsimi.

El este acum în fruntea companiei Kerr Corporation, cu sediul în Mount Vernon, Washington, și ridică în slăvi gătitul sănătos prin intermediul mai multor lucrări publicate și a siteului său *Wellness on the We*. Emisiunea sa TV, *Swiftly seasoned,* se difuzează pe canalele publice, iar primele sale emisiuni sunt deseori difuzate pe Discovery Channel.

Dacă Galloping Gourmet a stabilit standardele pentru bucătarul/gazda TV profesionist(ă), rolul de bucătar vedetă a fost preluat cu entuziasm de către vorbărețul Keith Floyd.

La mijlocul anilor '80, el a dominat timp de zece ani scena televiziunii culinare, și întocmai precum Jamie în zilele noastre, stilul său era complet original.

A avut un debut senzațional cu prima sa emisiune TV, *Floyd on Fish*, difuzată pe BBC2 în anul 1985. Era o apariție inedită, cu aspectul său puțin tensionat, accentul de absolvent de școală publică și atitudinea ireverențioasă. Cu omniprezentul pahar de vin roșu în mână, sorbind cu înghițituri mari și regulate, Floyd vorbea cu oamenii obișnuiți despre mâncare, viață, dragoste și pescuit. Gătea direct în barcă, pe munte, pe plajă, și părea că se distrează de minune.

La fel ca Jamie, Floyd era, pur și simpu, el însuși. Au urmat și mai multe emisiuni — *Floyd on Food, France, Ireland, Italy, Oz,* precum și *Far Flung Floyd* și *Floyd's American Pie*. O carieră în televiziune care a început cu emisiuni culinare a câte opt minute difuzate pe canalul HTV în 1981, atunci când conducea un restaurant în Clifton, continuă astăzi pe Channel 5 cu un Floyd purtat de vânt pe un vârf de munte, cu un pahar de vin în mână, restabilind ordinea lucrurilor.

Abordarea relaxată a lui Floyd era total diferită de stilul și pedanteria unui alt mare bucătar al acelor timpuri — Anton Mosimann. Floyd devenea din ce în ce mai expansiv și mai excentric, în timp ce Mosimann, un perfecționist, preamărea în tăcere virtuțile reținerii. El apăra cauza mâncării naturale fără ulei, unt, smântână sau alcool. Mosimann nu era o gazdă TV sclipitoare, dar era un bucătar minunat și publicul aprecia acest lucru. Prima sa emisiune, *Cooking with Mosimann*, a fost difuzată în 1989 de BBC, deși ulterior s-a mutat pe Channel 4 cu tot cu stilul său sănătos și inovator de a găti.

Să n-o uităm pe Delia. Prima sa apariție TV a avut loc cu mult timp înainte ca Jamie să se nască. Nu a mai părăsit

micul ecran din acel moment. Delia, care filmează în prezent o serie nouă de emisiuni pentru BBC, a influențat mai mult decât orice alt bucătar comportamentul alimentar al celor din Marea Britanie, atât prin emisiunile sale, cât și prin cărțile scrise.

În primii ani ai carierei sale de 30 de ani în televiziune, ea își îmbia publicul cu pâté, carne de vită fiartă în bere și tarte cu brânză. Acum, când Delia vorbește de merișoare, acestea înregistrează o creștere a vânzărilor cu 200 % într-o singură zi; iar când spune că iubește caperele, ele dispar imediat de pe rafturile supermarketurilor. Unele magazine numesc oameni care să descopere lista de ingrediente pe care Delia intenționează să le folosească în emisiunile TV, încercând astfel să identifice produsele cu potențial mare de vânzare.

Totuși, chiar și unii experți au fost surprinși atunci când, în una dintre primele sale emisiuni TV, *How to Cook*, difuzată pe BBC 2, Delia a numit o tigaie oarecare, în valoare de 10.95 £, drept „o mică nestemată". Nu era nici pe departe vorba de o tigaie specială, de vârf, dar publicul Deliei avea nevoie de sfatul acesteia. O firmă mică din Lancashire, producătoare a acelei tigăi, a ajuns din punctul în care făceau concedieri masive datorate vânzărilor reduse, la a angaja peste noapte 15 noi persoane. Au vândut 90 000 de tigăi în patru luni și vânzările lor anuale au crescut de peste șapte ori.

Cărțile ei sunt mereu pe lista celor mai bine vândute titluri, chiar și *Complete Cookery Course,* scris în urmă cu aproape 20 de ani. Emisiuni precum *Summer Collection*, din 1993, sau *Winter Collection*, din 1995, i-au asigurat un loc important în istoria culinară britanică. În anii '90 era dificil să găsești o petrecere fără să nu fi nevoit să guști dintr-un fel de mâncare făcut după o rețetă de-a Deliei. Potrivit estimărilor, aceste cărți se găsesc în 10 milioane de case din Marea Britanie.

În timp ce Delia a fost regina absolută a bucătarilor de la TV din ultimele două decade, în ultimii ani a avut parte de mulți rivali, mai mult sau mai puțin pe măsura ei: Rick Stein, Gary Rhodes, Nigel Slater, Raymond Blanc, Gordon Ramsay, Anthony Worrall-Thompson, Clarissa Dickson-Wright și Jennifer Paterson, Sophie Grigson, Ainsley Harriott, Hugh Fearnley-Whittingstall...

Mai sunt și cei de la emisiunea *Masterchef* și toți acei oameni bine dispuși de la *Pe locuri, fiți gata, gătiți!* și *Can't Cook, Won't Cook* — Brian Turner, Lesley Waters, Phil Vickery, Paul Rankin, Nick Nairn... fără să-i uităm pe bucătarii de la emisiunile culinare de la televiziunile regionale și nici pe Ken Hom, care apare, din când în când, la emisiunea *This Morning*.

În momentul când, pe 14 aprilie 1999, Jamie Oliver și-a făcut apariția, el a fost nevoit să se intre într-o lume deja prea aglomerată și până la urmă este de înțeles faptul că, publicul devenit insensibil la bucătari-vedete TV care se asemănau între ei, considerau că sunt prea multe emisiuni de acest gen. Mai ales în cazul unuia care urma să fie cunoscut sub numele de *The Naked Chef*.

Pe lângă *The Galloping Gourmet* și *Nutter in the Kitchen* (oare ce s-o fi întâmplat cu această emisiune?), numele emisiunii lui Jamie a câștigat de departe premiul pentru cel mai nonconformist titlu de show TV.

În plus, mai exista și problema vârstei. Era atât de tânăr în momentul difuzării primei serii din emisiune, încât lumea se întreba ce putea el să știe în plus despre gătit, față de ceea ce spuseseră înainte Delia și alții ca ea? Oare cum putea să-l ia cineva în serios?

Publicul știa deja cum să gătească masa perfectă de Crăciun (de la Delia), cum să fiarbă crabi vii (de la Rick), cum să facă 20 de feluri de mâncare dintr-un cartof, un pachet de creveți

și un morcov (*Pe locuri, fiți gata, gătiți!*) și cum să hrănească o mănăstire întreagă de călugărițe (*Two Fat Ladies*).

Emisiunea *The Naked Chef* a fost menită să fie doar o strălucire efemeră pe fundul tigăii, o idee năstrușnică, care azi e și mâine nu mai e. Nu ai cum să nu bănuiești că întregul concept al emisiunii a fost rezultatul unei sesiuni de brainstorming a directorilor executivi ai televiziunii. De la primele spoturi publicitare, înainte ca cineva să fi văzut vreun cadru cu Jamie, totul părea prea frumos pentru a fi adevărat. Un tânăr simplu din Essex, drăguț, sexy, care mai și gătește pe deasupra. Bingo! Un succes instantaneu. Însă cât de mult s-au înșelat toți cei sceptici.

Scump, glumeț, obraznic, drăguț, dulce. În prima sa emisiune, el arăta ca un băiat de cor ușor ciufulit, nu mai mare de 14 ani. Iată-l feliind o pulpă de miel, apucând-o cu degetele, băgându-și mâinile într-un vas cu unt și ierburi, alunecând apoi pe balustrada unei scări în spirală din apartamentul său și fugind să cumpere pește, în timp ce telespectatorii încearcă să țină pasul cu el.

Toți acei bucătari care și-au făcut provizii, urmând sfaturile Deliei, de lămâi verzi, iarbă lămâioasă și anșoa, care au învățat cum să gătească pește împreună cu Rick și care au acordat atenție unor mâncăruri britanice clasice concepute de Gary Rhodes aveau dintr-odată un nou erou. Băiatul din Essex, cu înfățișare de heruvim și cu acel gen de sex-appeal care le făcea atât pe adolescente, cât și pe bunicile lor să vrea să-l ia cu ele acasă, era o bomboană.

Telespectatorii l-au iubit, iar postul BBC l-a iubit chiar mai mult pentru că, pe lângă atragerea segmentului de telespectatori mai tineri — între douăzeci și treizeci și ceva de ani, cu venituri mai însemnate —, el fascina în egală măsură audiența între două vârste, din clasa de mijloc a Angliei, pe care o împrumuta de la Delia.

Iar el făcea acest lucru cu un stil nemaiîntâlnit înainte în cadrul programelor de gătit. Toată lumea vorbea despre Jamie Oliver și, așa cum se întâmplă cu multe alte lucruri în viață, mare parte din acest fenomen se datora sex-appeal-ului.

Oricât s-ar fi străduit alți colegi din branșă, precum Antony Worrall-Thompson, Rick Stein și Gary Rhodes, pur și simplu nu aveau acest talent. Tot ce trebuia să facă Jamie pentru a fermeca și captiva publicul era să ungă o găină de țară cu ulei de măsline. În mod curios, cetățenii obișnuiți îl plăceau și ei. Văzându-l stând acolo în bucătăria lui, arătând ca și cum abia se sculase din pat, desfăcând pachetele cu ingrediente și zdrobind căței de usturoi, gătitul le părea, dintr-odată, o activitate ușoară... și sexy.

Era de-a dreptul dezarmant, iar criticii erau extrem de generoși cu laudele la adresa lui. *Evening Standard* l-a denumit „cel mai grozav lucru de la inventarea ardeilor iuți"; *Daily Telegraph* a declarat cu entuziasm că „arată ca o vedetă rock, vorbește ca un mitocan și gătește ca un înger."

În ciuda etichetei de obraznic-dar-drăguț și a unghiurilor neclare ale camerei de luat vederi, în curând a fost evident că Jamie Oliver era pe cale să devină o mare vedetă și un tânăr cu adevărat foarte bogat.

Pe măsură ce s-a dus vestea emisiunii *The Naked Chef*, ratingul a crescut, iar cartea pe care Jamie a scris-o pentru a completa serialul a reușit chiar să o detroneze pe Delia din vârful clasamentului cu bestsellere de non-ficțiune. Delia l-a încurajat. Iar el recunoaște că o consideră o femeie sexy.

Prin urmare, Marea Doamnă și tânărul aspirant se apreciază reciproc și, oricât ar părea de ciudat, au multe în comun. Deși Delia se apropie de vârsta de 60 de ani, iar Jamie nu are decât 26, punctele lor de vedere în ceea ce privește gătitul sunt foarte similare. Mâncare adevărată pentru oameni adevărați.

În vreme ce Delia atinge acest obiectiv cu precizie și atenție pentru detalii, alungând grijile unui bucătar casnic, Jamie îl atinge cu entuziasm și fler. În timp ce Delia întărește încrederea bucătarilor spunându-le precis ce au de făcut, Jamie le zice „nu vă faceți griji". Ambii sunt crezuți.

Ceea ce au reușit amândoi e acel lucru rar în emisiunile culinare televizate, și anume să-și ducă telespectatorii din fața televizorului în bucătărie. Cartea lui Jamie care însoțește serialul a zburat din rafturile librăriilor precum caperele Deliei. Tinerii le prezentau dintr-odată prietenilor lor salata de piersici cu prosciutto și mozzarella, la fel precum mamele lor serveau cușcușul Deliei cu legume fripte și fileuri de somon thailandez.

Dar în timp ce Delia se bazează pe o experiență de-o viață, Jamie este încă un copil în comparație cu ea. Chiar și după două seriale de televiziune și două cărți, el are totuși doar 26 de ani, o vârstă la care majoritatea tinerilor abia au ajuns să stăpânească arta gătirii unei pizza înghețate. Iar dincolo de povestea sa de succes din domeniul culinar, de cariera din televiziune și din sfera editorială, mai există și alte obiective pe care și le-a stabilit tânărul Jamie.

CAPITOLUL ŞASE

ÎN SFÂRŞIT CĂSĂTORIT

Fiind întotdeauna un om al marilor ocazii, Jamie a cerut-o în cele din urmă în căsătorie pe Jools în ajunul zilei dintre milenii, iar nunta a fost planificată pentru data de 24 iunie 2000. Până atunci, ei formaseră un cuplu de nedespărțit timp de șapte ani, astfel încât nimeni nu-i putea acuza de grabă. Jamie poate că seamănă cu un Mick Jagger mai tânăr, însă nu a adoptat niciodată stilul de viață al vedetei pop, cu diverse iubite care vin și pleacă din patul lui în fiecare noapte. Nici nu și-a dorit așa ceva. Însă au existat destule tinere care au considerat că ar fi o provocare interesantă să încerce să i-l fure pe Jamie lui Jools.

Când Jamie a înmânat un premiu la National TV Awards, în Royal Albert Hall, în octombrie 1999, o blondă drăguță, manechin și uneori actriță, al cărei nume real este Sandra și care deține mai multă ambiție decât talent, l-a asaltat cu farmecele ei. Și-a ajustat rochița minusculă în așa fel încât aceasta să dezvăluie cât mai mult din corp și a așteptat ca

Jools să se depărteze de Jamie. A trebuit să fie răbdătoare, de vreme ce cuplul a rămas împreună cea mai mare parte a serii. Însă atunci când Jools a fost nevoită să meargă la toaletă, Sandra a știut că aceasta era șansa ei de a se face remarcată.

S-a unduit pe lângă Jamie și s-a apropiat cât de mult a putut, după care a început să-i șoptească aluzii incitante despre cum ar putea să-și petreacă împreună următoarele minute. A fost directă, insistentă și cât se poate de clară în privința faptului că el e singurul bărbat care i-ar putea satisface toate nevoile. Expresia de pe chipul lui Jamie abia dacă s-a schimbat cât timp i-a vorbit Sandra, iar atunci când aceasta s-a oprit să-și tragă sufletul, el i-a zâmbit blând și i-a spus: „Probabil că glumești, fată dragă", înainte de a pleca de lângă ea.

„Pur și simplu nu e interesat de alte femei, a afirmat un prieten. Primește o groază de oferte. Unele dintre ele chiar mai ostentative decât cea a Sandrei, dacă e posibil de imaginat așa ceva, și toate sunt refuzate politicos. Cred că, mai mult decât orice altceva, el se simte jenat. Consideră că situația e puțin cam degradantă pentru femei și e în același timp un efect indirect al faptului de a fi vedetă de televiziune. Mi-a spus că, înainte de a apărea pe micile ecrane, nu se întâmpla ca femeile să-i propună să se culce cu ele. Astfel încât el știe că acestea visează doar la imaginea lui de la televizor, nu la persoana lui reală. Pentru Jamie, e la fel de bizar ca atunci când bătrânele pensionare întind mâna și îl pișcă de fund în timp ce el le oferă autograful pe o carte."

Jamie ar putea părea petrecărețul absolut, cu umorul său sclipitor și contul bancar gras, însă el refuză să fie categorisit. Unii prieteni efemeri îi spun că ar trebui să le întâlnească pe toate femeile frumoase disponibile, însă el se îndepărtează repede de astfel de amici. Jamie o iubește pe Jools, iar adevărații lui prieteni înțeleg și respectă acest lucru. Prin

urmare, pentru a-și pune în practică mărețul plan de căsătorie, tânărul milionar a fost hotărât să-i ofere superbei sale mirese cea mai frumoasă zi din viața ei.

„Jamie știe că nu se va căsători decât o dată, așa că a fost foarte hotărât să organizeze o nuntă impecabilă, a spus un prieten care a participat la ceremonie. El poate părea un zvăpăiat și un băiat de viață, și știe că această imagine are mare succes la televiziune. Însă există o latură sensibilă și profundă a lui pe care telespectatorii nu o văd niciodată. Urăște cruzimea sau nedreptatea de orice fel. Nu e nici pe departe un politician. Deși a fost încântat să gătească pentru Tony Blair, el s-ar gândi de două ori înainte de a se implica în campania sa electorală. Convingerile lui Jamie au în realitate mai mult de-a face cu ușor demodatul concept de corectitudine. El nu înțelege de ce într-o țară atât de bogată ca Marea Britanie unii oamenii trăiesc într-o sărăcie cruntă în blocuri pe jumătate construite, din care le e frică să coboare, de teamă că vor fi jefuiți. Însă gătitul e calea pe care a ales-o pentru a face viața tuturor mult mai plăcută, iar el se concentrează pe acest aspect în loc să fie distras de politică. La un nivel strict personal, el are o atitudine foarte tradițională față de viață și, desigur, unul dintre motivele pentru care vrea să se căsătorească acum e pentru că el și Jools își doresc foarte mult copii înainte de a fi prea târziu." Odată intrat în anul 2000, Jamie se simțea în elementul său. Serialul lui de televiziune obținea succes după succes, iar vânzările de peste hotare urmau rapid aplauzele din Marea Britanie. *The Naked Chef* a fost difuzat în douăsprezece țări, inclusiv în Italia, fapt ce l-a încântat pe Jamie. Planificarea căsătoriei sale a părut să fie ultima piesă din mozaic pentru ca viața lui să fie completă.

Jamie Oliver crede cu hotărâre în instituția căsătoriei. El își dă seama că a fost destul de norocos pentru a crește

alături de o mamă și de un tată cu o căsnicie fericită și împlinită și a văzut în mod direct în ce măsură aceasta poate constitui un fundament solid pentru viață. La începutul noului secol, Jamie și Jools simțeau că venise timpul lor.

Însă nunta cea mare din Essex a mers prost chiar înainte de a începe, pentru că mama lui Jamie a rezervat o altă biserică decât trebuia, la o dată greșită! Jamie a spus: „Ea a fost atât de entuziasmată, încât a fugit și a rezervat una dintre bisericile din Clavering. Din fericire, ne-am dat seama la timp."

Cuplul a vrut să se căsătorească în apropiere de Rickling, unde trăiau părinții lui, și nu în Clavering, locația pubului The Cricketers, în care Jamie a feliat primii morcovi, sub îndrumarea atentă a tatălui său.

Cuplul a râs de această gafă, iar mama lui Jamie a fost cu adevărat jenată. Întreaga familie era atât de hotărâtă ca ziua să fie una specială, încât ea a vrut pur și simplu să rezerve biserica cât mai repede. Din fericire însă, biserica potrivită era încă disponibilă și a fost repede rezervată.

„Nu am putut să organizăm nimic până acum pentru că în ultimul an am fost prea ocupați, a afirmat Jamie. Iar înainte de asta, pur și simplu nu ne puteam permite. Am fost mereu prea lefteri.

O iubesc pe Jools foarte mult, iar căsătoria înseamnă mult pentru mine. E o decizie foarte specială și suntem amândoi pregătiți să ne spunem jurămintele. Jools și cu mine provenim amândoi din familii unite, care cred în căsătorie, și e de înțeles faptul că luăm acum o astfel de hotărâre. Suntem împreună de șapte ani de zile, deci cred că suntem siguri de acest pas."

De fapt, Jamie a cerut-o de mai multe ori pe Jools în căsătorie, de-a lungul relației. În urmă cu vreo trei ani, el lansase întrebarea pe vremea când ea lucra la un restaurant pe nume

Maxwell's, în London's Hampstead. Jools a acceptat imediat, însă cuplul era atât de lipsit de mijloace, încât amândoi au știut că trebuie să mai aștepte. Jamie spunea că dorea de ani de zile să se însoare cu Jools și că: „Abia aștept să o văd mergând către altar în rochie și văl de mireasă."

Jamie și Jools împărtășeau de asemenea convingerea că și copiii vor avea de beneficiat dacă sunt născuți din părinți care s-au căsătorit și au o viață conjugală fericită. „Cred că e mai corect să crești copii atunci când ești căsătorit, a spus Jamie. Vreau să pun cât mai curând bazele unei familii și știu că și Jools abia așteaptă. Cred că am fi niște părinți buni. Mi-ar plăcea să am chiar acum un puști de vreo patru ani, însă Jools nu a dorit până acum copii. Poate că a sosit momentul potrivit și abia aștept să mi se împlinească dorința."

Pregătirile erau în toi cu multă vreme înainte de ziua cea mare. Jamie își pregătise deja tortul de nuntă, care era plasat într-un bufet de sub scări, și îl stropea în mod regulat cu alcool pentru a-l face mai interesant. Dar, doar cu câteva luni înainte de ziua nunții, meniul încă trebuia finalizat în detaliu. Jamie s-a gândit: „Probabil vom avea antipasti[1] cu adevărat fabuloase, cu ceea ce e de sezon, cu ulei de măsline de calitate și ceva pâine. Știu că probabil mă voi trezi la cinci sau la șase și că voi face pâine pentru 150 de persoane. Felul principal va consta în pește fript. M-am hotărât să fiu spontan și i-am spus tatălui meu că, în ceea ce privește mâncarea, voi merge la piață cu o zi înainte să văd ceea ce e cu adevărat bun și proaspăt. Asta îl înnebunește. Nu îți pot spune cu exactitate ce voi alege, însă va fi ceva simplu și va include ingrediente de cea mai bună calitate. Aduc niște prieteni din Londra pentru a supraveghea prepararea, dar, în mare,

[1] Aperitiv asortat, de origine italiană, alcătuit din cărnuri afumate, brânză, pește și legume *(n. trad.)*.

cei care vor găti vor fi din echipa tatălui meu de la The Cricketers.

Tata a pregătit deja niște cartofi ratte franțuzești cu adevărat speciali, așa că poate îi vom fierbe cu puțin unt și ceva mărar și rucola din grădină și îi vom servi împreună cu o salată mare, fără nimic sofisticat."

Jamie a declarat plin de entuziasm: „Va fi o noapte de pomină. Ne căsătorim la biserica din satul Rickling, iar de acolo ne vom întoarce acasă, unde vom monta afară un cort mare, sub care vom mânca pe săturate și vom dansa toată noaptea. Sper ca băieții de la Chemical Brothers să fie disponibili pentru a asigura coloana sonoră. Am făcut o înțelegere cu Tom. I-am promis că voi găti la nunta lui, dacă el va fi DJ la nunta mea. De ani de zile vreau să mă însor cu Jools. E cea mai sexy și mai interesantă femeie pe care o cunosc, iar singurul motiv pentru care nu am făcut acest pas până acum e pentru că nu ne-am permis financiar."

Una dintre cele mai dificile probleme ale organizatorilor nunții a fost sortarea listei de invitați. Jamie a recunoscut că a trebuit să „polemizeze puțin cu rudele" și a exclus toate persoanele pe care nu le mai văzuseră de cinci ani de zile sau mai mult. În plus, au decis să nu invite toți prietenii părinților lor. În mare parte, prietenii lui Jamie și ai lui Jools au fost cei care au întreținut noaptea sufletul petrecerii. „O altă problemă a fost că doar jumătate dintre invitați vin să mănânce. O sută dintre ei sosesc mai târziu pentru petrecere, iar noi trebuie deja să tăiem 30 de oameni de pe lista mesei", a spus Jamie, iar aceasta complica lucrurile chiar mai mult.

Telespectatorii emisiunii *The Naked Chef* au avut ocazia să-l vadă pe Jamie preparând o masă împreună cu socrii săi, în timp ce planificau nunta cea mare. Însă el a interzis cu fermitate oricui filmarea nunții sale. Jamie spune: „Acest serial nou de televiziune arată într-adevăr unele lucruri personale.

Însă trebuie să tragem linie într-un anumit punct. Şi am refuzat toate ofertele publicaţiilor de a veni să ne fotografieze. Nu vrem nici în ruptul capului să ne vindem nunta în vreun fel. Vrem ca ea să fie un eveniment lejer, relaxat, care să aibă legătură cu noi, familiile şi prietenii noştri."

Jamie a fost uluit de numărul ofertelor primite de la diferite publicaţii care doreau exclusivitatea filmării acelei zile fericite. „Ni s-au oferit o grămadă de bani, a spus el. În jur de 250 000 de lire sterline. E o sumă imensă, chiar obscenă, şi recunosc că ne simţim ispitiţi să acceptăm. Probabil că nu ne putem permite să refuzăm oferta, însă vom spune «Nu» din motive morale, pentru că a accepta ar fi un gest de prost gust."

De fapt, Jamie ar fi putut câştiga mult mai mult, însă, odată ce s-a hotărât, nu urma să se răzgândească nici în faţa celei mai generoase oferte.

Jamie i-a susţinut pe prietenii săi Zoë Ball şi Fatboy Slim atunci când o revistă a reuşit să obţină diferite fotografii de la nunta lor prin intermediul unuia dintre invitaţi şi le-a publicat împreună cu observaţia sarcastică potrivit căreia „nunta ar fi ieşit cu mult mai bine dacă am fi organizat-o noi". „A fost cu adevărat ridicol", a spus Jamie.

„E amuzant, Jamie a fost foarte dur în această privinţă, a spus un prieten. În mod normal, el e atât de amabil cu presa, încât am fost surprins. Un sfert de milion de lire sterline e o sumă extraordinar de mare, însă el a refuzat-o. Îşi poate permite acest gest şi a dorit ca ziua aceea să fie absolut perfectă. Nu a vrut să se oblige contractual faţă de nimeni şi să fie nevoit să pozeze pentru « încă una, vă rog » în faţa unui fotograf nesuferit. Mai mult decât atât, mi-a spus mai târziu, după ce a băut un pahar sau două, că nu suporta ideea ca cineva să « posede drepturi » asupra nunţii sale. A spus că ştia că nu se va însura decât o dată-n viaţă şi mai ştia că va

regreta mereu dacă ar vinde unei publicații drepturile pentru ceea ce ar trebui să fie o ocazie personală și minunată de familie."

Jamie a păstrat, de asemenea, secretul și asupra petrecerii de burlac, deși o fotografie a unui prieten în fundul gol s-a strecurat în tabloide. Vedeta emisiunii *The Naked Chef* a fost cu siguranță de acord. Jamie spune că „Gestul de a-ți arăta fundul chiar mă face să râd. Nu contează cât de ursuz sau trist mă simt; dacă cineva îmi arată fundul, mă face să râd. Asemenea gesturi reprezintă farmecul vieții."

Jamie a savurat un pahar, două de băutură cu prietenii într-o ieșire nocturnă în Brighton, la pubul Mash Tun și în alte localuri. A scăpat destul de ușor de farsele amuzante ce se fac înainte de a te căsători. Prietenii lui au încercat, în glumă, să-l lege cu bandă adezivă de un stâlp stradal, dar el a scăpat la timp, luând-o iute la picior.

În ziua cea mare, Jamie s-a trezit în zori de zi să coacă pâine pentru propria nuntă. „Am creat un sortiment nou de pâine pentru nuntă, a declarat el cu entuziasm. Am rulat aluatul cu făcălețul și l-am frământat cu trei arome diferite. Am servit măsline negre, frunze verzi de busuioc și roșii cherry, precum și salamuri minunate și cele mai delicioase sortimente de brânză. Și am făcut doar felurile clasice pe care le-am preparat în ultimii cinci ani, cum ar fi fasole cannellini proaspătă, înăbușită la foc mic, apoi stropită cu ulei de măsline de calitate, cu puțin oțet de ierburi și pătrunjel din belșug. Totodată am pregătit și anghinare verde cu lămâi fierte, miere, migdale prăjite și cimbru zdrobit. Toate au fost servite în vase adânci, iar când m-am așezat în capul mesei principale, m-am uitat de jur-împrejur în cortul de nuntă. Oamenii își puneau diverse alimente în farfurii, rupeau din pâine, își treceau unul altuia uleiul de măsline și fiecare masă era exact așa cum îmi dorisem să fie."

Jamie a insistat să acopere singur toate cheltuielile nunții, în valoare de 50 000 de lire sterline. Pentru Jamie, acesta era un dar din partea lui însuși și a lui Jools pentru ambele lor familii. E atât de recunoscător pentru felul în care l-au crescut părinții, încât a dorit să le facă un cadou special, această zi unică în viață pe care știa că amândoi ar aprecia-o cu adevărat. El și Jools au organizat întregul eveniment ca pe o operațiune militară.

Jools a ajuns cu o întârziere de 15 minute de la casa ei de lângă Saffron Walden, într-un Cadillac din 1951, urmată de domnișoarele de onoare — surorile ei Lisa și Nathalie împreună cu prietena ei cea mai bună, Nicola Duguid — într-un Buick Roadmaster de culoare verde pal din 1955, mașinile fiind special închiriate pentru acea zi.

Jamie și-a așteptat soția plin de nerăbdare și a mărturisit prietenilor prezenți: „Este mai stresant decât să gătești pentru Tony Blair."

Frumoasele domnișoare de onoare au însoțit-o pe Jools până la altar. Cavalerul de onoare a fost cel mai bun prieten al lui Jamie și în același timp colegul său bucătar, Ben O'Donoghue. Jamie a parcurs pe jos cei 180 de metri de la casa familiei până la biserică, iar ulterior și-a surprins mireasa cu o serenadă, mai precis un imitator al lui Elvis Presley a cântat *I Can't Help Falling in Love with You* după ceremonia religioasă tradițională de la Biserica Tuturor Sfinților (All Saint's Church), clădită în secolul al XIII-lea. Chiar și vicarul, reverendul Anthony Lindsay, a participat la serenadă. Doreen Winterflood, invitată la nuntă, a declarat: „A fost cea mai puțin formală nuntă la care am participat vreodată."

Felicity, mândra mamă a miresei, a spus: „A fost minunat, foarte relaxant. Ceremonia a purtat amprenta lui Jamie și a Juliettei."

Singurul moment jenant pentru Jamie a fost atunci când numele său mijlociu, Trevor, a fost citit cu glas tare de vicar. Chicotelile prietenilor săi din adunare s-au auzit foarte clar. „Am reușit să păstrez acest nume secret până în ziua nunții", s-a strâmbat el ulterior.

Jools a purtat o rochie albă fără bretele creată de Neil Cunningham și a încălțat pantofi albi stiletto legați de gleznă, concepuți de Jimmy Choo. Jamie a fost îmbrăcat într-un costum de catifea cord de culoare azurie, creație semnată de Paul Smith — care s-a aflat printre invitații de la nuntă —, o cămașă roz descheiată la gât, șosete purpurii și mocasini din piele gri de șarpe.

Jools a pășit spre altar la braț cu tatăl lui Jamie, iar după ceremonie mirele a recunoscut fericit că inima i s-a oprit în loc când și-a văzut mireasa, de o frumusețe răpitoare. Un prieten prezent la nuntă a afirmat: „După toate lucrurile care i s-au întâmplat în ultimii ani, totuși este incredibil ce efect a avut nunta asupra lui Jamie. El și-a dorit atât de mult ca totul să fie perfect. Mâncarea trebuia să fie excepțională, desigur, și a fost, însă Jamie a fost la fel de preocupat ca și restul să meargă ca pe roate. La eveniment au participat și foarte mulți prieteni din școală. Ei sunt foarte importanți pentru Jamie. Normal că lui îi place și viața din înalta societate, însă se spune adesea despre el că preferă mai degrabă să servească masa alături de vechii săi prieteni decât să participe la un banchet pretențios alături de Posh, Becks sau oricare altă celebritate." „Faima e o aiureală, prietene, a afirmat el odată, cu modestia ce-l caracterizează. Oamenii din presă sunt în general politicoși, însă, după o vreme, necontenitele lor intruziuni îți încurcă viața personală. Trebuie să-ți delimitezi un teritoriu în care să poți fi tu însuți și să nu fie nevoie să îți faci griji că cineva îți va adresa încă o întrebare sau că va dori să te fotografieze încă o dată." Când

mirii au ieșit din biserică, după ceremonie, Jamie a ridicat degetul mare de la mână în semn de mulțumire fanilor și admiratorilor care îl așteptau afară și a glumit: „Slujba a fost frumoasă. Mă simt bine. Ne-am distrat copios. Sunt tare fericit. Mergem să mâncăm un kebab."

Jamie a fost încântat să se încadreze exact în tendințele modei. El a spus: „Jools a fost cât se poate de secretoasă în privința rochiei sale, astfel încât m-am gândit că ar fi bine să ies un pic în evidență și am purtat un costum creat de Paul Smith. Nu mi-am mai croit niciodată unul. Ideea era să arăt ca un pește al anilor '60 — catifea cord azurie, prietene, cu mânșete întoarse, ceea ce sună ciudat, dar pare autentic. Fără cravată. În stilul *Quadrophenia*", a adăugat el referindu-se la filmul clasic al anilor '60 despre membrii bandei Mod[2].

Iar pe lângă planurile de nuntă, Jamie a pus la cale o lună de miere de trei săptămâni în Italia, a cărei organizare a fost destul de dificilă de vreme ce, la momentul respectiv, ei tocmai se ocupau de cumpărarea primului lor apartament. „A fost acel moment în care totul a venit deodată pentru mine, a spus Jamie. Nu mă deranjează să cheltuiesc mulți bani pentru Jools și familia mea. Ăsta e motivul pentru care muncesc din greu. Sunt atât de norocos că am succesul pe care-l am, dar ce rost are să țin banii în bancă? Cred că rostul lor e să te bucuri de ei câtă vreme ești tânăr. Abia aștept să ajung în Italia, a mai spus el. Merg trei săptămâni pentru puțină pastramă de vită, mâncare bună, un pic de aer curat, ceva soare și ca să pun checul în cuptor. Știți la ce mă refer! Nu am avut în viața mea o vacanță de două săptămâni, iar

[2] Tineri bine îmbrăcați care merg pe scutere Vespa și Lambretta, în Londra anului 1964, adversarii rockerilor, care poartă în schimb haine din piele și folosesc motociclete *(n. trad.)*.

acum avem la dispoziție trei săptămâni. Va fi incredibil, deși probabil că o să mă plictisesc după zece zile."

Contractul de închiriere pentru apartamentul cu două dormitoare în care cei doi locuiseră împreună în West London tocmai expirase, iar Jamie și Jools cumpăraseră de curând o casă nouă în aceeași zonă. „Într-un fel e păcat, pentru că abia am amenajat apartamentul vechi, spune Jamie. Când ne-am mutat, arăta ca o cocină, iar apartamentul de sub noi era un bordel. Era plin de prostituate și duhnea rău de tot. Din fericire, în cele din urmă au plecat, iar noi ne-am împodobit frumos camerele cu mobilă și cu articole casnice decente. E trist că trebuie să ne mutăm, însă noua noastră casă va fi minunată, chiar dacă va trebui să muncim pe brânci la ea. E un mic cuibușor de nebunii, iar noi suntem încântați de el."

Când Jamie s-a însurat cu Juliette Norton, iubita sa din liceu, a fost organizat, conform câtorva supraviețuitori, un chef tipic pentru Essex, cu 140 de oaspeți, printre care jumătate din clientela pubului și cei de la trupa Chemical Brothers, aduși cu elicopterul de la festivalul pop din Glastonbury pe cheltuiala mirelui.

Mâncarea a fost delicioasă din toate punctele de vedere, ceea ce nu a mirat pe nimeni. Meniul a început cu o Bresaola[3] gustoasă, preparată din carne organică superioară de vită, și salam cu anghinare, lămâie și migdale, cimbru zdrobit și miere de albine, servite împreună cu măsline marinate, tăvi de roșii-prună (italiene), zucchini verde la grătar, ardei roșii și vinete, cu busuioc proaspăt cules și ulei de măsline. Felul principal a constat în somon sălbatic umplut cu ierburi, ceapă și lămâie, în ulei de măsline și suc

[3] Carne de vită sărată, uscată în aer liber, stropită cu ulei de măsline, zeamă de lămâie și piper negru înainte de servire *(n. trad.)*.

propriu, servit împreună cu salată verde și cartofi ratte franțuzești trecuți prin unt și chimen dulce.

Pentru desert, Jamie a oferit zmeură și căpșuni organice, culese de la ferma locală de peste drum cu o zi înaintea nunții, astfel încât „să ofere senzația că sunt încă încălzite de soare și să aibă acea aromă amețitoare a fructului abia cules", servite împreună cu frișcă mascarpone bătută manual cu vanilie și zahăr.

Când s-au căsătorit, tatăl lui Jools a fost adus în memoria tuturor printr-un măr așezat pe toate mesele de la recepție, pentru că el și-a numit întotdeauna fiica iubită „mărul ochilor mei". Bunicul lui Jamie, Ted, murise și el, din nefericire, în urma unui atac cerebral și, în semn de respect și dragoste pentru ambii bărbați, Jamie și Jools au decis să folosească ziua lor cea mare pentru a ajuta suferinzii de atac cerebral. În locul cadourilor de nuntă, oaspeții au fost rugați să ofere donații unei asociații care se ocupă de astfel de bolnavi (Stroke Association).

Jools a explicat: „Amândoi simțim din tot sufletul că tinerii ar trebui să fie mai conștienți de efectele devastatoare pe care le poate avea un atac cerebral. Am ajuns să ne dăm seama cât de puțin se cunoaște despre atacurile cerebrale, în special de către persoanele de vârsta noastră. Nu este o afecțiune la modă, precum cancerul de sân, însă noi credem că merită la fel de multă atenție." Cuplul a fost încântat să renunțe la cadourile de nuntă pentru a-și susține punctul de vedere. „Avem deja destule vase și tigăi pentru bucătărie", a spus Jools.

De atunci, ei au investit mult timp și efort pentru a susține inițiative legate de atacul cerebral, iar Jamie s-a simțit foarte onorat de rugămintea de a inaugura, anul trecut, noua secție pentru victimele atacurilor cerebrale din cadrul Addenbrookes Hospital, în Cambridge. La acea vreme, el a

spus: „Nu sunt mulți oameni care știu cât e de frustrant să suferi de consecințele unui atac cerebral și cât de mult dezechilibrează o familie un astfel de incident. E o afecțiune subestimată în raport cu altele, precum cancerul sau SIDA, însă acum mă aflu în postura de a face o schimbare și pot ajuta alte persoane să conștientizeze aceste lucruri."

A fost o zi extrem de emoționantă, care l-a făcut să lăcrimeze chiar și pe tatăl lui Jamie. „Tatăl meu e dur în afaceri, însă în sufletul lui e un sentimental, afirmă Jamie. Jools s-a comportat cu el ca și cum ar fi fost propriul tată, iar asta este exact ceea ce mi-am dorit. Tatăl meu e emoționat de faptul că ea l-a îmbrățișat atât de mult. Cred că și ea are nevoie de aceste gesturi de afecțiune. I-a lipsit prezența unui tată." Petrecerea nunții a fost organizată într-un cort din grădina părinților lui Jamie. După mâncarea grozavă, tatăl lui Jamie a ținut un discurs. „A vorbit despre Maurice și despre momentul în care l-a întâlnit cu adevărat prima oară, mai precis la nunta surorii lui Jools, a spus Jamie. Tata a spus că, în timp ce toată lumea era agitată în jur și îl cam ignora pe Maurice, el m-a văzut îngenunchind, glumind cu el și fiind destul de sentimental. A spus că uneori un fiu poate să-l învețe câte ceva pe tatăl lui, iar el își dorea să se fi purtat mai mult astfel cu Maurice. Buzele tatălui meu tremurau și întreaga încăpere era în lacrimi. Eu mi-am fixat privirea în podea, așa cum fac de obicei când sunt emoționat. Mi-e greu să plâng.

Dar apoi tata s-a schimbat complet. Trecuserăm prin momentul cu încărcătură emoțională în care oamenii plâng, așa că el a spus dintr-odată: « Acum mă voi distra nițel pe seama lui Jamie. » Și doi dintre prietenii mei au cărat înăuntru o ușă de 1,80 metri. Tata păstrase ușa dulapului meu cu jucării de pe vremea când eram copil. Asta s-a întâmplat când ne-am mutat din pub în propria casă. Ușa era plină de

postere cu femei goale. Avusesem o adolescență clasică pentru un băiat de Essex și trebuie să recunosc că nu m-am schimbat prea mult. Sunt încă patetic. Erau îngrămădite acolo toate pozele cu sâni ce păreau niște coame de dealuri. Tata a spus: « Când l-am întrebat pe Jamie ce reprezintă, el mi-a răspuns: *E doar un minunat peisaj rustic, tată.* » Toată lumea a râs pe seama mea, iar tata a continuat să descrie în amănunt tot ce era pe ușa aia. După aceea m-am ridicat și le-am mulțumit lui Jools, mamei și tatălui meu. Le-am mulțumit tuturor celor prezenți, în mod sincer, pentru că am invitat doar persoane care erau speciale pentru mine și Jools."

Ziua s-a terminat cu o discotecă plină de viață și cu focuri de artificii la 12:30 noaptea. „La fel ca majoritatea oamenilor, eu și Jools am avut destule discuții încinse despre cum ar trebui să fie coloana sonoră a nunții, a spus Jamie. În final, am zis « Cum vrei tu, draga mea », ca să ne liniștim. Pentru dans, am avut o listă de melodii romantice, ca să fie Jools fericită, însă dacă ar fi fost să aleg eu, în boxe s-ar fi auzit trupe ca The Prodigy și altele asemenea. Dar, după cum am spus, ne-am rezumat la « Cum vrei tu, draga mea. »"

S-au bucurat împreună de o lună de miere de vis în Italia, însă succesul emisiunii *The Naked Chef* nu l-a lăsat pe Jamie să treacă neobservat. Luna de miere a fost întreruptă pentru scurtă vreme când, într-un sătuc italian izolat, un fan a zărit-o pe vedeta din *The Naked Chef* și a alergat către Jamie cu o carte pe care dorea un autograf.

CAPITOLUL ŞAPTE

SPECTACOLUL CONTINUĂ

Jamie Oliver a apărut pe lume într-un moment în care putem spune fără greș că națiunea britanică gusta acel gen de muzică descrisă cel mai bine ca fiind atât eclectică, cât și excentrică. Cum altfel ar putea un grup mediocru precum Mud să rivalizeze pentru locul întâi în topurile pop cu Tammy Wynette, regina muzicii country din Nashville, și cu două dintre cele mai populare vedete de comedie ale postului de televiziune BBC la acea vreme, Windsor Davies și Don Estelle?

Din fericire pentru nou-născutul Jamie, care era desigur menit să devină un muzician fanatic și un toboșar rock plin de entuziasm, melodia *Oh Boy* a trupei Mud, cântecul de devoțiune feminină al lui Tammy *Stand by Your Man* și *Whispering Grass* al celor doi actori din serialul de comedie *It Ain't Half Hot, Mum* nu au pătruns în urechile bebelușului în luna mai a anului 1975.

Însă, pe măsură ce Jamie creștea, a devenit în curând limpede că se născuse cu ureche muzicală. Primul cântec pe care și-l amintește ca având un impact major asupra lui a fost *Everybody Wants to Rule the World* al trupei Tears for Fears.

„Aveam în jur de nouă ani și eram în școala primară, își amintește el, și mă aflam într-un cămin pentru tineri la Bradwell, în Essex, chiar lângă postul de radio. Essexul e foarte mare, iar de unde stăteam eu și până în Bradwell era un drum lung. Cântecul era un hit la momentul în care începeam să visăm la fete și îmi amintesc că aveam o masă de snooker și un tonomat muzical, iar melodia asta, *Everybody Wants to Rule the World*, se repeta întruna. De fiecare dată când o aud, îmi revin în minte amintiri plăcute și încerc mereu să o fredonez — dar o greșesc."

În mod semnificativ, *Everybody Wants to Rule the World*, care a ajuns pe locul doi în topurile muzicale în luna martie 1985, avea un ritm de tobă distinct și neobișnuit, care a atras atenția lui Jamie și care a plantat semințele dezvoltării sale muzicale.

Everybody Wants to Rule the World era, din toate punctele de vedere, complet diferit de muzica pe care era el obișnuit să o audă acasă și în mașină, când mama sa îl conducea la și de la școală. „Nu am ascultat prea multă muzică acasă, în copilărie, spune el. Însă ceea ce am apucat să ascult suna îngrozitor. Gustul părinților mei lăsa mult de dorit. Mama mea obișnuia să pună mâna pe toate baladele. Ea are ceva dintr-un băiat de curse și în mașina ei era mereu un fel de harababură, știți, cu sandviciuri și milkshake-uri de la Marks and Spencer împrăștiate peste tot. Totodată, își dădea baladele foarte tare, cu mine stând acolo în mașină, în drum spre școală, și, în timp ce se auzea cineva cântând « Aceasta e cea mai mare dragoste dintre toate », eu strigam « O, nu! »."

La vremea la care urechile lui Jamie începuseră să audă cele mai populare melodii ale zilei, el s-a împrietenit cu un nou sosit la școala primară din Clavering, ce urma să lase o impresie durabilă asupra lui în domeniul muzical. Numele prietenului era Leigh Haggerwood, un băiat născut în Hertfordshire, a cărui familie se mutase în Clavering când Leigh avea opt ani.

Jamie își amintește că l-a văzut prima dată pe Leigh apărând la ore în vesta sa matlasată de culoare purpurie și, așa cum se întâmplă adesea cu băiatul nou din școală, Leigh era în mare parte ignorat de ceilalți colegi și privit cu oarecare suspiciune. Stătea în banca din față, simțindu-se foarte neglijat, dar fără să-și plângă de milă, când ușa de la sala de clasă s-a dat în lături și a intrat Jamie. Observând izolarea lui Leigh comparativ cu restul băieților care flecăreau în grupuri, Jamie a simțit simpatie față de noul venit și s-a îndreptat către el, prezentându-se într-o manieră veselă, colegială, după care i-a explicat că locuia la pubul local. „Ne-am înțeles bine din start, își amintește Leigh. L-am invitat la mine acasă în următorul sfârșit de săptămână, iar el a fost încă de pe atunci ca o rază de lumină."

A fost începutul unei prietenii minunate și durabile, cei doi devenind ulterior membrii de bază ai unui grup pop intitulat Scarlet Division. Însă acest lucru urma să se întâmple peste ani. În acea zi friguroasă de iarnă, când s-au întâlnit pentru prima dată la școala primară, nu au existat prea multe indicii că ei vor forma în mod serios o echipă muzicală. Amândoi au început să cânte la clape de la o vârstă fragedă, însă, așa cum e normal pentru niște băieți de opt ani, ceea ce îi interesa mai mult pe atunci era mai degrabă care e următorul copac în care se vor cățăra decât să învețe digitația pentru următorul acord.

În următorii trei ani, Jamie și Leigh au devenit prieteni la cataramă, adesea petrecându-și timpul unul acasă la celălalt, iar Jamie a fost cât se poate de supărat când, într-o zi, Leigh i-a spus că urma să se mute împreună cu familia la Devon.

La început, Leigh a păstrat legătura trimițându-i din când în când câte o carte poștală, însă Jamie rareori îi răspundea în scris. Era rușinat de propria ortografie și își ura propriul scris de mână. Era inevitabil ca, pe măsură ce se scurgeau lunile, cei doi să piardă legătura, iar Jamie să găsească alți prieteni de joacă.

Însă după ce Jamie a împlinit 12 ani și s-a mutat la Newport Free Grammar School a zărit un chip familiar în timp ce el alerga pe scări, la începutul unui nou trimestru. Era Leigh, care i-a explicat că tocmai se mutase înapoi în Essex. Cei doi băieți s-au bucurat de întâlnire, însă a fost o revedere destul de ciudată, de vreme ce s-au oprit să stea de vorbă pe scări. Jamie era puțin jenat de faptul că nu reușise să țină pasul în privința corespondenței cu Leigh în anii când acesta locuise în Devon. Totodată, ei se schimbaseră și crescuseră foarte mult. Ultima dată când se văzuseră erau amândoi puști îmbrăcați în pantaloni scurți. Timpul a trecut și, de-a lungul următoarelor luni, ei nu prea s-au văzut, deoarece Jamie, fiind mai mare decât Leigh, era într-o clasă cu un an mai avansată.

Apoi, într-o zi, cei doi băieți au început să discute din nou despre muzică și Leigh a menționat întâmplător că încerca să constituie o formație. A fost plăcut surprins să afle că Jamie începuse să cânte mai degrabă la tobe decât la clape și, extrem de entuziaști, cei doi și-au pus în gând să alcătuiască o trupă. Această inițiativă a fost catalizatorul care a reaprins scânteia prieteniei de odinioară.

În acel moment, părinții lui Jamie se mutaseră din pubul The Cricketers în propria locuință, o căsuță care nu fusese

construită pentru un adolescent energic și dornic să bată tobele. Însă ei au încurajat pasiunea lui pentru muzică și dorința de a cânta la tobe și, pentru a crea condițiile dezvoltării interesului abia înmugurit al lui Jamie și pentru concretizarea intenției sale mărturisite de a forma un grup muzical împreună cu Leigh, au construit o baracă în grădină, unde răpăielile tobei sale bass, ale cinelului și ale fuscinelului nu amenințau să cutremure casa din temelie.

Baraca a ajuns în scurtă vreme să fie cunoscută sub denumirea de Scarlet House, iar Scarlet Division a părut să fie un nume potrivit pentru trupa lui Jamie și Leigh aflată la început de drum. Cei doi băieți exersau cât de des puteau, făcându-și promisiunea ca într-o zi să ajungă în *Top of the Pops*, la fel ca unele dintre formațiile pe care mergeau să le vadă evoluând pe scenă la Cambridge Corn Exchange.

Trupa lor a început să capete cu adevărat formă odată cu sosirea brunetei Louise Brannan pe poziția de solistă vocală. Louise, din Ilkeston, Derbyshire, nu numai că era talentată din punct de vedere vocal, era totodată și o frumusețe. Până în momentul în care a fost chemată la audiție de către Jamie și Leigh, ea cântase deja în câteva puburi acompaniindu-se singură la chitară.

Ca o ironie a sorții, având în vedere talentele culinare ale lui Jamie, Louise a urmat un curs de catering la Buxton College și a devenit bucătar calificat. „Însă nu mă pot compara cu Jamie", spune ea. „El e un bucătar genial. Eu, în schimb, am fost mereu cântăreață și am practicat ocazional meseria de bucătar doar pentru a mă menține pe linia de plutire cu banii — am gătit mai ales pentru oameni în vârstă."

Louise a ajuns în Essex pentru a prelua o slujbă de catering la un colegiu și i-a întâlnit pe Jamie și Leigh după ce și-a schimbat din nou locul de muncă, acceptând un post la aeroportul Stansted. „Am fost chemată pentru audiție într-o

baracă pe care ei o numeau Scarlet House", își amintește ea. „De unde și numele formației. Jamie le spunea celor chemați la interviuri niște povești gogonate cum că numele ar fi fost inspirat de priveliștea unui apus de soare între doi copaci, când, de fapt, aici era vorba de baracă."

Cu un Leigh manifestând o deosebită aplecare pentru compoziția muzicală, lucrurile au început să se îmbunătățească pentru Scarlet Division. Însă odată ce Jamie a plecat la colegiu pentru a-și urma cariera de bucătar, Scarlet Division a trecut în mod inevitabil pe locul doi în lista lui de priorități.

„Am cântat împreună o vreme", povestește Louise, „dar apoi Leigh și cu mine ne-am urmat propriul drum. Am călătorit peste tot, interpretând melodii consacrate ale altor trupe."

Prima experiență de televiziune pentru Leigh și Louise s-a produs pe când ei erau în turneu prin întreaga lume, cu mult înainte ca Jamie să fi ajuns celebru, ei apărând la televiziunea canadiană într-un concert în direct pentru Amnesty International, iar ulterior într-un program din Beirut.

De această dată, absențele nu i-au împiedicat pe Leigh și Jamie să țină legătura, vorbind din când în când despre viețile lor și luându-și mereu angajamentul că trupa Scarlet Division se va reuni cândva.

Până la momentul în care Jamie ajunsese să lucreze la The River Café, Leigh și Louise se mutaseră la Londra și își reluaseră prietenia apropiată cu Jamie. „Când ne-am decis să refacem formația, Jamie a vrut să se implice și el," spune Louise.

Pentru a cristaliza sunetul caracteristic trupei, cei trei s-au hotărât să se pună serios pe treabă. Era necesară recrutarea unui chitarist și a unui basist, poziții pentru care au fost aleși în cele din urmă Andy Baker și James Bejon.

Odată cu venirea celor doi, Scarlet Division a atins un nivel muzical mult mai înalt, pentru că Baker și Bejon erau doi muzicieni profesioniști, fiecare având propriile piese care le demonstrau talentul.

Bejon studiase pianul și clarinetul. După ce a obținut diploma de licență în matematică la Universitatea Warwick, s-a mutat la Londra, unde a cântat în diferite trupe și a fost îndeajuns de bun încât să fie angajat pentru concerte pe perioada verii. Baker a început să cânte la chitară la vârsta de opt ani, iar Santana și Fleetwood Mac s-au numărat printre cei care i-au influențat stilul muzical.

Andy avea un frate mai mare, Terry, care l-a învățat corzile și unele melodii, iar faptul că Terry a ajuns ulterior să cânte în trupe precum Carmel și Pulp a constituit o motivație în plus pentru Andy de a exersa chiar mai mult la chitară pentru a ajunge să stăpânească diverse stiluri de interpretare. Și-a alcătuit propria trupă la numai 14 ani și, după terminarea școlii, a cântat împreună cu un grup numit The Wicked Things înainte de a se muta la Londra și a se alătura celor de la The Blow Monkeys.

Succesul de televiziune neașteptat al lui Jamie, după ce a fost remarcat în documentarul cu The River Café, ar fi putut să însemne sfârșitul formației Scarlet Division. În schimb, confirmă prietenia strânsă dintre membrii trupei și, îndeosebi, răbdarea lui Leigh și Louise, ei fiind dispuși să aștepte ca Jamie să li se alăture pentru a recompune Scarlet Division atunci când se va ivi momentul și ocazia de a o face. Chiar și atunci când *The Naked Chef* l-a transformat pe Jamie într-unul dintre cele mai solicitate staruri tinere ale micului ecran, Jamie le-a răsplătit încrederea și răbdarea, hotărându-se să încalece pe motocicletă și meargă până în capătul de est al Londrei pentru a participa la repetiții. Jamie era nespus de

mândru că, în ciuda angajamentelor de la televiziune, nu a ratat niciodată o sesiune de repetiții.

Disponibilitatea celor de la Scarlet Division de a se adapta la faima meteorică a bateristului lor, faimă dobândită într-un domeniu complet diferit, a reieșit de asemenea atunci când Jamie, reunind formația, a venit cu ideea de a face o filmare în noua componență a trupei și de a cânta în direct în emisiunea de la The Falcon, în Camden, din nordul Londrei.

Prin urmare, în mai 1999, serialul *The Naked Chef* l-a înfățișat pe Jamie gătind un curry thailandez pe care membrii trupei urmau să îl mănânce după ce vor fi isprăvit interpretarea. S-a avansat apoi ideea ca Scarlet Division să compună o melodie de generic pentru *The Naked Chef*, însă, deși proiectul nu s-a concretizat, trupa a avut cel puțin parte de o bună promovare.

În scurt timp, Jamie și Scarlet Division au început să atragă atenția caselor de discuri. Desigur, cei de acolo vedeau deja în Jamie o celebritate cu un potențial de piață uriaș, deși el însuși se temea să nu știrbească în vreun fel meritele incontestabile ale celor din Scarlet Division. Din fericire pentru toți cei implicați, a existat o casă de discuri gata să propună un contract care să-i mulțumească pe toți.

Jamie abia își ridicase de pe aeroport bagajele la întoarcerea din luna de miere petrecută în Italia împreună cu Jools, când a fost anunțat că el și trupa Scarlet Division semnaseră cu gigantul Sony un contract pentru două albume în valoare de peste 100 000 de lire sterline.

Mai întâi urma să apară *Jamie Oliver's Cookin'*, un CD incluzând o compilație a cântecelor pe care Jamie le asculta cu plăcere în timp ce își desfășura scamatoriile culinare. După acest disc urma să apară un album al trupei Scarlet Division.

„Jamie a iubit dintotdeauna muzica", afirma Alan Seisert, managerul formației. „Doar că nu a câștigat niciodată bani din ea."

Jamie, care descrie sunetul Scarlet Division ca fiind ceva „între Texas, The Pretenders și genul tehno modern", insistă că formația a obținut pe merit contractul de înregistrare și că acesta nu s-a datorat nicidecum faimei sale de bucătar la televiziune. „Numele meu nu a fost menționat niciodată în materialele promoționale ale trupei, a declarat el. Revista *NME* (*New Musical Express*) a publicat chiar un articol favorabil despre noi." Jamie a respins de îndată ideea de a realiza un album cu muzică de ascultat în timp ce gătești. S-a răzgândit însă după câteva săptămâni. „După propunerea inițială, am considerat că ideea e ridicolă, a spus el. Însă peste o lună mă aflam acasă, gătind pe muzică, și m-am gândit la faptul că muzica era într-adevăr o parte integrantă a emisiunii mele *The Naked Chef*. Mi-am dat seama că e, de fapt, o idee foarte bună."

Ca de obicei, Jamie s-a implicat total în proiect odată ce luase hotărârea de a-l duce la bun sfârșit. „Am spus că urma să lucrez la el doar atâta vreme cât mi se permitea să mă implic în design, astfel încât am apelat pentru partea artistică la un prieten și am folosit un fotograf specializat pe domeniul alimentar pentru realizarea copertei."

Rezultatul a fost un amestec eclectic de melodii alese din colecția muzicală proprie a lui Jamie. Albumul includea cântecele *Begging You* de la The Stone Roses, *Even After All* al lui Finlay Quaye, *Dancing In The Moonlight* de la Toploader, *Motorcycle Emptiness*, semnat de Manic Street Preachers, și *6 Underground* al celor de la Sneaker Pimps. Jamie observa că „Alegerea melodiilor pentru album a constituit o călătorie pe tărâmul amintirilor. Îi adoram pe unii dintre cei ale căror melodii au fost incluse pe album. Generația mea a avut parte

de o muzică excelentă de-a lungul anilor, iar dacă aceste melodii le oferă oamenilor măcar jumătate din satisfacția pe care mi-au provocat-o mie, atunci mă declar mulțumit."

Printr-o mișcare inteligentă de marketing, ultima melodie de pe album a fost *Sundial*, interpretată chiar de Scarlet Division, care urma să fie single-ul de debut al trupei. În interiorul copertei albumului, Jamie dezvăluia faptul că *Sundial* fusese compusă de Leigh Haggerwood într-un moment de mare frustrare, când toată lumea îi spunea să renunțe la muzică și să își găsească un loc de muncă decent. Glumeț ca-ntotdeauna, Jamie și-a lăudat singur rolul în Scarlet Division: „Un baterist fantastic care e totodată și un bucătar excelent." De asemenea, le-a mulțumit părinților pentru că îi permiseseră să cânte atât de des acasă.

Jamie și restul trupei Scarlet Division au fost încântați să încheie un contract de înregistrări, iar Jamie a fost deosebit de bucuros să se afle într-un studio de înregistrări profesional. Ironia face că, în același timp, formația Toploader se afla în studiourile respective, iar Jamie alesese melodia lor *Dancing in the Moonlight* pentru unul dintre episoadele emisiunii sale de televiziune. I-a plăcut cântecul din clipa în care l-a auzit. În timp ce îi erau prezentate studiourile Sony, Jamie a fost invitat să asiste la repetițiile unei formații și doar mai târziu a aflat că era vorba despre cei de la Toploader. Nu îi recunoscuse inițial. „Nu am zis decât « Cum merge treaba, băieți? » Abia peste o săptămână mi-am dat seama cine erau. Trist e că, de fapt, dorisem să spun « Bună piesa! ». Sunt o trupă foarte tare, băieți buni. Solistul are o voce fantastică, autentică, și o frizură neobișnuită. Tipii sunt cu adevărat de gașcă."

Jamie a avut ocazia să își exprime respectul față de cei de la Toploader când a fost invitatul special în cadrul emisiunii MTV *Ten of the Best* pentru a discuta cu Clare Grogan

despre melodiile lui preferate. Inevitabil, alegerile sale au corespuns în mare parte cu melodiile selectate pentru compilația *Jamie Oliver's Cookin'*, însă emisiunea i-a dezvăluit mai pe larg gusturile muzicale.

„Pot să spun liniștit că îmi place orice fel de muzică, cu condiția să o ascult la momentul și la locul potrivit", a explicat el. „Nu sunt un mare fan al genului *rave*, însă dacă există atmosferă, lumini, atunci *rave*-ul e interesant. Nu pot să zic că sunt un admirator al muzicii clasice, dar într-o zi de odihnă puțină muzică clasică nu prea sofisticată îmi face bine. Trebuie să spun că sunt un tip căruia îi plac trupele de rock cu un stil mai liber. Dar, în principiu, sunt deschis la orice. Totuși, dispoziția afectivă dictează ceea ce-ți place. Dansez prin casă de unul singur, însă nu aș dansa în fața soției pentru că m-aș face de râs. De fapt, dansez, dar nu-mi place să mă laud cu asta."

Trecând prin lista lui de melodii preferate, observăm că lui Jamie îi place muzica soul. Întocmai semipreparatelor înghețate, pop-ul îl lasă rece. Despre Jay Kay, de la Jamiroquai, Jamie declara: „E un tip extraordinar, singurul care poate dansa cu capul în jos în timp ce cântă ca Stevie Wonder. În zilele noastre, când cântăreții se fac că interpretează pe scenă în timp ce în fundal rulează o casetă, mixează la infinit hituri vechi ale altor trupe și nu cântă de fapt în direct, am un respect deosebit pentru Jay Kay și pentru una dintre melodiile sale originale, *Blow Your Mind*, pe care o consider de acum un hit consacrat. A fost un mare succes pe vremea când aveam 17 ani, în perioada timpurie din Essex, și o ascultam fericit în mașina mea Fiesta de 1 000 de lire pe care aveam un sistem audio de 2 000 de lire. Nu am fost niciodată genul de șofer care conduce prin oraș cu boxele date la maximum, dar dacă aș fi fost, asta era una dintre melodiile pe care le-aș fi ascultat așa."

Cei de la trupa The Happy Mondays, și mai ales cântecul lor *Loose Fit*, a mărturisit Jamie, au constituit o parte importantă din viața lui de adolescent. „Muzică indie, producători independenți, ce vremuri! The Happy Mondays, fantastică trupa, aveau un toboșar genial și un interpret șocant, dar lipsit de voce. Toată admirația, însă, dacă nu ai voce, dar ai patru oameni care pot cânta, cred că și ei merită la fel de mult respect. Era vremea bluzelor decolorate, când mergeai prin cluburi fără să ai vârsta minimă necesară, purtând pantaloni evazați foarte, foarte largi, cu fundul tocit."

Jamie a ales de asemenea și *There She Goes* a celor de la The La's. „Fantastică trupă, a spus el, dar au fost un pic dezamăgitori; se spusese despre ei că vor fi următorii Beatles. Publicul a crezut la început că așa ar putea fi.

O trupă britanică pe care o respect foarte mult, deoarece cântă de peste 12 ani, e The Charlatans, cu melodia lor *My Beautiful Friend*. I-am văzut la Reading, la primul lor concert, și au fost fantastici. Au revenit apoi cu un album excelent. I-am văzut de vreo patru ori. Toboșarul pune suflet în ceea ce face, transpiră nițel și e la fel de urât ca și mine când bat la tobe. Mai are totuși mici scăpări din când în când. Fatboy Slim e un adevărat rege al reinventării, alături de Madonna și de alți oameni geniali contemporani cu noi. Mi se pare așa de deștept. L-am întâlnit de multe ori și e un tip foarte amabil. Nu pot să spun că îl cunosc foarte bine. E un adevărat geniu, dar foarte la locul lui și modest." Printre favoriții lui Jamie se numără și The Style Council, Cast și Duran Duran, despre care a afirma că: „Nu prea mi-au plăcut la început, pentru că eram prea tânăr. Însă respect mereu muzicienii care își compun propriile melodii, care alcătuiesc o trupă adevărată și, indiferent cât de mult îmbătrânesc, continuă să cânte.

The Stone Roses sunt și ei o trupă britanică mai bizară, din Manchester. După albumul ăla scurt, clasic, cu o lămâie pe el, băieții nu au mai scos nimic multă vreme. După care au venit cu un alt material, pe care era melodia *Fool's Gold*. Bun cântec și bine că au revenit pe scenă după patru ani.

Aș fi fericit să fiu baterist în oricare dintre trupele pe care le-am menționat; nu într-una din acele formații de scorțoși în genul noi-nici-măcar-nu-cântăm-dar-arătăm-bine, într-o trupă decentă."

Jamie și ceilalți membri ai grupului Scarlet Division și-au făcut speranțe mari cu melodia lor de debut *Sundial*, atunci când a fost lansată, în octombrie 2000. Interpretarea dinamică, performanțele vocale spectaculoase ale lui Louise și ritmul susținut al tobelor lui Jamie au făcut ca *Sundial* să se vândă destul de bine pentru a se clasa chiar în Top 40. De ajutor a fost și coperta, pe care se afla o fotografie color a lui Jamie aflat într-o furgonetă în care își transportă colegii de formație, Louise și Leigh, alături de el, pe scaunele din față. Pe un mic abțibild rotund de pe carcasa albumului se putea citi „La tobe, Jamie Oliver".

În preajma lansării albumului, Jamie a avut ocazia să își demonstreze abilitățile muzicale atunci când Scarlet Division a interpretat în fața unui public numeros, prin intermediul unei emisii pe internet a postului Radio 1. Jamie a apărut la emisiunea lui Zoë Ball și a fost de acord să cânte la un spectacol live în Manchester, la care ea s-a întors dintr-o dată către el și i-a spus: „Uite, îți propun un concert în Manchester, duminica asta, după-amiază. Nu e cine știe ce, doar 10 000 de persoane, și veți cânta alături de James, Melanie C, Supergrass și All Saints."

După care a adăugat, mai în glumă, mai în serios: „Promit că, dacă nu ești bun, o să plecăm cu toții. Așa că apucă-te de repetiții, băiete." Jamie, care nu mai cântase până atunci în

fața a mai mult de 300 de spectatori, nu s-a simțit deloc intimidat.

„Grozav!" a răspuns el. „O să pot spune că i-am avut pe toți în mână. Voi trăi din plin!"

Amintirea acelui concert din Heaton Park e una pe care Jamie nu o va uita niciodată. „Erau 10 000 de oameni, primul concert mai serios pe care îl susțineam, și am cântat chiar în deschidere. Una dintre ultimele trupe a fost Supergrass, fantastici, cu trei băieți cam ciufuliți, dar drăguți, dacă-ți place cum sună. Trei instrumente, sunet plin, de fapt nu doar un sunet plin; se și mișcau excelent, te făceau să te simți bine. Publicul era în extaz, iar eu mă aflam la numai trei metri de baterist. Fantastic."

Ar fi ușor pentru criticii săi să îl arate cu degetul pe Jamie și să spună că e un muzician diletant, o vedetă de televiziune care profită de faima sa pentru a-și încerca norocul devenind un star rock. E aceeași povară pe care trebuie să o poarte alte celebrități precum Keanu Reeves, Bruce Willis sau Russell Crowe atunci când urcă pe scenă pentru a cânta.

Însă Jamie stă ferm pe poziții cu Scarlet Division. „Suntem o trupă adevărată, afirmă el. Am trecut prin etapele obișnuite, am ținut concerte prin toată Londra. Sunt în trupă de la 12 ani; am rămas aceiași trei membri de bază, deși am schimbat vreo 37 de chitariști. După 12 ani am avut și noi șansa noastră."

Pentru a promova melodia *Sundial*, Jamie și formația lui au realizat și un videoclip cu buget redus. A fost filmat pe câmp, cu grupul cântând pe o scenă improvizată. Pe câmp apare un țăran cu o capră, care, în loc să-i ia la rost pe muzicienii care au dat buzna pe tarlaua lui, începe treptat să se miște pe ritmul muzicii. În scurt timp, se adună o mulțime tot mai mare. Când melodia se termină, răsună doar o bătaie din palme răzleață de undeva, din mulțime, și un behăit de

aprobare din partea caprei. Date fiind limitările financiare, videoclipul a fost unul eficient, iar în mulțime se aflau Jools și bunica lui Jamie.„Am avut un buget foarte mic pentru realizarea videoclipului, spunea Jamie, și ne-am milogit pentru bani și ajutor în stânga și-n dreapta, și până și bunica mea s-a agitat în mulțime, în vechiul Zimmer[1].“

Jamie glumește adeseori pe seama ambițiilor lui muzicale, dar atunci când cântă, e cât se poate de serios. Nu prea îi face plăcere să își arate sentimentele în fața publicului, dar crede cu adevărat în Scarlet Division și nimic nu l-ar încânta mai mult decât să scoată un cântec de succes. În inima lui, se simte oarecum vinovat că, poate, din pricina celebrității lui de bucătar cariera trupei a fost umbrită, formația nefiind luată foarte în serios. Nu i se pare deloc corect ca trupa să fie etichetată ca având-l la baterie pe cel supranumit *The Naked Chef*, în loc să fie pur și simplu ascultată pentru muzica ei. Însă este atât de apropiat de ceilalți membri ai trupei, încât speră ca, într-o bună zi, formația să fie acceptată de public pentru propriile merite. „Nu e o joacă pentru mine, spune el. Vreau ca trupa să aibă succes. Chiar dacă asta ar implica unele probleme pentru mine și programul meu aglomerat.“

[1] Marca unui dispozitiv de susținere în timpul mersului pentru persoanele cu handicap sau cu infirmități, constând într-un cadru tubular, cu picioare de cauciuc (*n. trad.*).

CAPITOLUL OPT

PREPARAT DE CASĂ

Jamie și Jools și-au marcat începutul căsniciei cu o casă nouă, un apartament cu două dormitoare în Hampstead, Londra, care necesita destulă muncă de amenajare. În ciuda prafului și a dezordinii, Jamie a insistat să o treacă pragul pe Jools, însă amândoi și-au luat angajamentul de a repeta procedura imediat ce vor fi terminate lucrările. Jamie a declarat cu entuziasm: „Ne-a plăcut întregul proces de cumpărare a locuinței. Am fost norocoși, iar lucrurile au decurs ușor. Am avut un agent imobiliar grozav, care a făcut ca totul să se întâmple foarte repede. Și ne-am distrat evaluând apartamente prin Londra, deși Jools a făcut în mare parte vizionările, pentru că eu am fost destul de ocupat. Amândoi am îndrăgit apartamentul ăsta de cum l-am văzut."

Însă elegantul cuibușor al dragostei avea un mare dezavantaj. Era cât se poate de mic. „Știam amândoi că e mult prea strâmt", a spus Jamie. Dar cuplul a decis că acest lucru însemna pur și simplu că vor trebui să valorifice la maximum

spațiul de care dispuneau. Și l-au extins pe verticală! Ei au conceput o modalitate prin care au construit o extensie pe acoperiș care le-a oferit un dormitor cu adevărat larg și spațiu pentru o verandă chiar în vârf. Cu programul său încărcat, Jamie s-a simțit descurajat când și-a dat seama ce presupune întreaga modificare a clădirii. „Când am primit cheile de la apartament, m-am gândit că, Doamne, nu am timp să mă ocup de așa ceva. Însă mai apoi am hotărât amândoi că pur și simplu trebuie să ne facem timp."

Cuplul a locuit într-un apartament închiriat pe durata lucrărilor. Jamie nu mai avea răbdare. „Abia aștept ca locuința noastră să arate conform proiectului și să ne mutăm în ea. Sunt nerăbdător să văd parchetul dinainte scos și să aduc geamurile noi, pentru că momentan ele sunt niște articole moderne care arată oribil. Noi încercăm să armonizăm aspectul apartamentului cu cel al clădirii, care e mai veche de 300 de ani, astfel încât vom monta geamuri concepute în stilul original."

În mod deloc surprinzător, prima cameră pe care Jamie a dorit să o pună la punct a fost bucătăria. Era foarte mică, însă el a considerat că, în condițiile unei planificări inteligente, aceasta putea fi echipată bine și transformată într-un spațiu de lucru adecvat. Dar camerele de luat vederi urmau să lipsească cu desăvârșire. Era mult prea îngustă pentru a adăposti echipamentul lui Jamie, astfel încât a trebuit să fie eliberată complet. „Fără zorzoane inutile", a spus Jamie.

Cuplul a fost foarte ocupat cu alegerea unui suprafețe de lucru elegante și a unui cuptor cu lemne pe care Jamie l-a dorit în mod special pentru coacerea pizzei și a cărnii de miel. Ei au ales să expună vechiul șemineu și să-l doteze cu o instalație pe gaz care să le încălzească locuința nouă, precum și să monteze destule geamuri pentru a asigura luminozitatea casei. Erau modificări substanțiale la momentul în

care și-au conceput minuțios planurile, cu cel de-al doilea dormitor transformat în baie și cu vechea baie convertită într-un birou de lucru în plus. Idealul pe care și l-a stabilit Jamie este să nu se mulțumească cu lucruri de calitatea a doua. Însă a spus că Jools era destul de relaxată în privința formei pe care o lua apartamentul: „Jools a fost fericită fie și doar să scape de perdeaua galbenă de la duș, care îi displăcea. Iar când vine vorba de culori, las această sarcină cu totul în seama nevestei. Nu că nu aș avea și eu o latură feminină. Mă pricep la pasteluri. Dar chiar vrem să terminăm cu modificările acum. Nu contează dacă ești *The Naked Chef* sau Bill Bloggs; tot trebuie să decizi dacă vrei să faci totul dintr-odată sau dacă intenționezi să renovezi din nou peste zece ani. Noi nu vrem altceva decât să finalizăm modificările cât mai repede cu putință, pentru că, atunci când apartamentul va fi terminat, putem spune că va începe și viața noastră normală de familie.

„Acum sunt cu adevărat mândru de fiecare dată când spun « Soția mea. » Simt un mic fior pe șira spinării. În sinea mea mă gândesc că sunt căsătorit și încă mă mir. Se pare că am făcut un lucru cu adevărat responsabil."

De când Jamie a ajuns la televiziune, a observat o schimbare reală la Jools. „În ultimii trei ani, a devenit atât de puternică! Uneori mă șochează. Nu are nimic de-a face cu influența mea. E vorba doar de faptul că a devenit femeie. Orice critici la adresa mea o supără, pentru că acum fac parte din ființa ei."

De când emisiunea neconvențională a lui Jamie a devenit un succes, chiar și persoanele apropiate lui au ajuns să fie recunoscute pe stradă. Iar acum îi ia cel puțin o oră și jumătate să se întoarcă de la supermagazin, pentru că toată lumea vrea să arunce o privire în coșul său de cumpărături.

„Devin atât de jenat, pentru că nevasta mea cumpără multe lucruri de calitate inferioară, cum ar fi semipreparate din pește, spune el. Încerc să dau lumii de înțeles că acelea sunt cumpărăturile ei, iar acestea sunt ale mele. Uneori mă entuziasmez cu privire la tot ce s-a întâmplat și încep să discut despre asta. Însă doamna mea e cât se poate de realistă și e suficientă o singură privire din partea ei ca să știu că e vremea să-mi pun lacăt la gură."

Jamie și Jools regretă că programul lui încărcat îi ține destul de mult timp departe unul de celălalt. Jamie spune: „Mă simt cu adevărat vinovat față de Jools, însă îi scriu bilețele dimineața, când o las dormind. Și o sun de zece ori pe zi pentru a mă asigura că totul e bine. Îi spun că o iubesc atunci când ajung acasă. Dar soțiile se supără mereu, nu-i așa, iar ea își face griji în privința mea. Încerc să fac din duminici zile sfinte și atunci nu mă mai simt vinovat.

Vedeți voi, singurul lucru la care ține Jools sunt eu. E o femeie destul de mămoasă. Simte că dacă nu îmi pune un milion de întrebări când ajung acasă înseamnă că nu își face datoria. Obișnuiam să visez că mă căsătoresc cu ea chiar înainte de a ieși împreună.

Nu prea au existat femei interesate de mine înainte să apar la televizor. Asta mă face să-i mulțumesc lui Dumnezeu că am ajuns să o cunosc mai întâi pe Jools, pentru că altfel m-aș fi întrebat dacă nu cumva sunt atrăgător doar pentru că am câștigat ceva bani. Jools mă ține cu picioarele pe pământ și cu capul în nori. Mă știe mai bine decât mă cunosc eu însumi. Nu e geloasă pe alte femei, întrucât știe că nu i-aș fi necredincios. Ceea ce îi stârnește gelozia nu e ceva legat de fidelitatea sau de angajamentul meu, ci de timpul pe care i-l ofer."

Jamie insistă cu modestie că nu primește chiar atât de multă atenție din partea sexului opus și că e cât se poate de jenat când se întâmplă acest lucru. Însă e mult mai surprins

de faptul că a devenit un fel de simbol homosexual. Jamie spune: „Primesc destule scrisori din partea fanilor, iar unele sunt trimise de homosexuali. Am primit o scrisoare foarte sexy în care se spunea că « Vreau să-ți fac cutare lucru, cred că ești așa și pe dincolo... » Am citit jumătate din ea și m-am gândit că ar fi amuzant să i-o arăt lui Jools. Așa că i-am citit-o cu voce tare, însă gluma a avut un efect contrar când am ajuns la finalul misivei de amor și am descoperit că fusese semnată « Cu dragoste, Paul »."

Însă Jamie minimalizează impactul pe care îl are asupra femeilor. Tinere — și uneori nu chiar atât de tinere —, admiratoarele lui Jamie Oliver obișnuiau să-l aștepte afară lângă elegantul restaurant River Café. Iar căsuța lui poștală e plină de invitații de la femei. „Majoritatea scrisorilor sunt de la adolescente, spune el. Mă fac să râd. Unele dintre ele îmi spun chiar că mă iubesc și vor să mă invite la o cafea. Probabil ar trebui să înrămez scrisorile și să le atârn pe perete. Însă gătitul e grozav dacă încerci să jumulești o pasăre. Mâncarea poate fi sexy. Trebuie să alegi ceva ce poți împărți, cum ar fi un homar întreg sau o friptură. Asigură-te că ți se întinde mâncarea pe toată fața și râzi din toată inima."

Singurul lucru pe care îl strigă toată lumea după el pe stradă, îl menționează ocazional la petreceri sau chiar i se șoptește în cele mai solemne împrejurări e când își va da hainele jos. Chiar și soția prim-ministrului, Cherie Blair, a vrut să știe de ce era complet îmbrăcat când a ajuns la adresa Downing Street numărul 10.

Însă răspunsul la cea mai frecventă întrebare din viața lui Jamie Oliver — „Hai! Gol! Nu te dezbraci?" — e mereu același.

„Nu, spune Jamie. Niciodată în public. Lucrul ăsta pur și simplu nu se va întâmpla. Nici măcar pentru toți banii din lume. Oricum, nu v-ar plăcea ceea ce ați vedea.

Știu că oamenii îmi vor pune această întrebare atâta vreme cât mi se va spune Naked Chef. Însă pentru a nu știu câta oară, spune el zâmbind, numele a fost menit să se refere la faptul că mâncarea este redusă la elementele sale esențiale, dezgolită de secrete. Nu este vorba despre mine. Dar toată lumea se așteaptă să mă vadă țopăind prin bucătărie doar cu un șorț pe mine. Mi-a displăcut titlul încă din prima zi, însă el a fost un nume de marcă foarte bun.

De-abia am început și nu am de gând să mă retrag curând. Nu mă aflu în această emisiune doar pentru bani, ci pentru că ador să gătesc."

Se povestește că a încercat odată să gătească dezbrăcat, însă, după ce și-a fript o parte deosebit de sensibilă a corpului, s-a decis în mod ferm să nu mai repete experiența. Jamie spune: „Sfatul meu e să purtați mereu un șorț. Gătitul poate fi o activitate periculoasă. Nu ați vrea să vă frigeți ceva ce vă ajută să populați această planetă minunată pe care trăim. Nu mi-ar plăcea să mă simt responsabil pentru așa ceva."

Inevitabil, succesul lui Jamie Oliver are și dezavantaje. El observă că unele persoane caută mereu defecte în stilul său normal de viață.

„Acum sunt ocupat 18 ore pe zi, șase zile pe săptămână, spune Jamie. Am avut parte de doi ani buni, iar acum oamenii încearcă să îmi găsească nod în papură, dar nu reușesc, pentru că eu nu mă droghez, nu am aventuri și nu fac lucruri în care nu cred."

În sinea lui, e întristat de restricțiile pe care celebritatea le impune în viața lui și a lui Jools. În unele dintre momentele sale de reflecție, a observat că prietenii nu-și dau seama cât de norocoși sunt că se pot plimba prin parc sau că se pot duce la magazine într-o anonimitate totală. A fi un nume vestit și a trăi în Londra înseamnă a fi permanent în ochii publicului. „Nu mă pot plânge, pentru că mi-am dorit ca

emisiunea să fie populară, declară Jamie. Însă uneori mi-ar plăcea să mă deconectez de la celebritate măcar pentru o zi, două."

Într-adevăr, ideea lui Jamie despre o noapte reușită în oraș e să se lipsească total de agitația ce însoțește faima sa. Încearcă să-și termine munca devreme, să se întâlnească cu zece prieteni buni, să servească un pahar, să mănânce ceva, după care să se întoarcă acasă cu soția și „să facă patul să scârțâie puțin", după cum se exprimă el colorat.

Jamie are o atitudine cât se poate de fermă împotriva drogurilor. El declară: „Știu că nu e la modă să spun asta, însă nu mă veți găsi pe la toalete trăgând cocaină pe nas sau înghițind Ecstasy. În primul rând, lucrurile astea mă sperie mult prea tare. Pur și simplu, mă gândesc că drogurile mă vor face să mă simt rău și că o să fac lucruri de care nu sunt prea încântat. Ca să fiu sincer, nu îmi place nici măcar să mă îmbăt criță.

Alcoolul e un lucru grozav, dacă nu abuzezi de el. Fiind crescut într-un pub, îmi place să mă amețesc puțin, dar nu fac asta prea des. N-am fost niciodată un bețiv, dar într-o zi de vară ador o bere rece sau o vodcă tonică cu un strop de lămâie verde proaspătă.

Îmi place să dețin mereu controlul asupra mea. Sunt un tip amuzant. Sunt obsedat, foarte obsedat de creativitate. Dar sunt teribil de ocupat cu munca. Am plecat ieri la șapte seara și m-am întors azi la patru dimineața."

Jamie crede cu tărie în munca plină de abnegație și în hotărârea de a-ți direcționa propria viață. „Am fost creați în așa fel încât să putem deveni tot ceea ce ne dorim. Fie te ridici deasupra lucrurilor și îți fixezi propriile standarde morale, propria modă și propriile stiluri, fie imiți alte persoane și îți petreci întreaga viața în turmă. Dacă vreți să

vedeți, mergeți în Southend și priviți copiii — toți sunt îmbrăcați, arată, miros și sunt tunși exact la fel."

Jamie crede că drogurile fac un mare rău, în special tinerilor vulnerabili. Iar el și Jools știu că drogurile constituie cel mai mare dintre pericolele potențiale pentru copiii lor. Jamie spune: „Nu vreau să țin predici sau să le spun oamenilor cum ar trebui să își trăiască viața, însă îmi displace cu adevărat felul în care drogurile au ajuns atât de înrădăcinate în societate. Când auzi unele dintre poveștile despre vieți distruse de droguri, te simți trist și furios în același timp. Pur și simplu mă gândesc că e o pierdere teribilă."

CAPITOLUL NOUĂ

SERVIND AȘI

Chiar și după tot succesul obținut, lui Jamie i se pare bizar să se vadă la televizor. Nu a fost niciodată câtuși de puțin nervos la filmările emisiunii *The Naked Chef*, pentru că aceasta a fost înregistrată în propria casă, iar el făcea lucrul pe care adoră să-l facă — gătitul. Dar încă i se pare ciudat să își vadă propria imagine pe micul ecran, pe copertele cărților și în postere. Cu toate acestea, în rarele momente ale îndoielii de sine, el revine la ceea ce iubește cel mai mult și știe să facă cel mai bine — la gătit.

Jamie are despre gătit multe idei în care crede cu tărie, însă, la sfârșitul zilei, el recunoaște cu sinceritate: „Îmi place să mănânc orice. Nu contează dacă nu e stilul meu. Pentru mine e un proces educativ. Când ieșim în oraș să servim cina, mă asigur de fiecare dată că sunt ultimul care comandă, astfel încât să pot comanda ceva ce nu a comandat nimeni. Dacă sunt în bucătărie, îmi place să gătesc toate ingredientele cu mare grijă. În loc să investesc multă muncă în

aspect, eu depun eforturi pentru procurarea și marinarea celor mai bune ingrediente. Cred în gătitul simplu și în servitul simplu."

Deoarece îi place să gătească în cantități mari, așa încât resturile care rămân să poată fi consumate de-a lungul săptămânii, el spune: „Cred că are totodată sens din punct de vedere economic. Când gătești pentru o reuniune, e grozav să mai poți mânca în ziua următoare sandviciuri din ce a rămas. Uitați-vă cât costă carnea în magazine. E ridicol de scumpă și de obicei iei numai porcării. Deci dacă cumpărați o cantitate mai mare și gătiți mai mult, aveți sandviciuri pentru multă vreme. E la fel ca în cazul pâinii. Acum o coc o dată cam la trei săptămâni în cantități mari, apoi o pun în congelator. Chiar și după ce a fost înghețată și reîncălzită, pâinea de casă are un gust mai bun decât sortimentele pe care le găsiți în magazine. Și chiar îmi place să lucrez cu făină atunci când rezultatele nu sunt prea banale.

Dar aș fi pierdut fără verdețuri. Dacă mi s-ar permite să folosesc doar una, cred că aș alege probabil rozmarinul sau busuiocul. Însă dacă nu ar exista ierburi pe lume, m-aș lăsa de gătit. Verdețurile pot transforma total felurile de mâncare. Cred că felul meu preferat de mâncare vegetariană e o specialitate italiană numită *rottollo*. Întinzi o foaie mare de aluat pentru paste, cam cât un ziar desfăcut. După care fierbi la foc înăbușit spanac, usturoi, măghiran, unt, sare și piper. Lași să se răcească, apoi razi peste amestec brânză ricotta, parmezan sau pecorino și gata. O împături ca pe o ruladă, o înveleși într-o pânză și o pui la cuptor într-o tavă pentru pește. Iese un gust cu adevărat minunat. Aproape cărnos, datorită măghiranului și untului.

Există foarte multe meniuri, dar cred că cel mai bun fel de mâncare pe care l-am mâncat a fost în Italia, unde o femeie de 70 de ani ne-a preparat gnocchi — găluște din cartofi într-un

fantastic sos picant de roşii — cu bureţi de pădure. După care am servit o salată de ţelină cu anghinare caldă, parmezan şi trufe albe feliate. Apoi ne-a servit cu găină friptă, extrem de gustoasă. A fost o lecţie.

Există atâţia bucătari cu diplome şi calificări şi iată o femeie de 70 de ani fără nicio instruire în domeniu, care prepară cea mai bună masă pentru opt persoane. Italia e cu siguranţă una dintre ţările mele preferate şi, de asemenea, Spania, în cazul în care încă mai rezervă oficial timp pentru sieste. E cel mai frumos mod de a-ţi petrece ziua.

Aparent, în zilele de demult, pe când eram încă gorile, obişnuiam să avem astfel de sieste. Mă simt mereu obosit în jurul orei unu după-amiaza. Mi-ar plăcea să integrez siestele în stilul meu de viaţă. Dar îmi place totodată să muncesc din greu. Şi nu văd de ce mi-ar fi ruşine cu ceea ce fac. Deşi e o părere personală, nu cred să fi văzut pe cineva invitat într-o emisiune care să coacă pâine focaccio la fel de bine ca mine. E o minunăţie.

Nu am spus în nicio împrejurare anul trecut că sunt cel mai bun bucătar din Anglia, pentru că nu sunt. Pur şi simplu, îmi place să gătesc. Şi am fost destul de norocos să fi avut şansa de a apărea la televiziune. E suficient să faci bine un singur lucru şi lumea deja te crede vedetă!"

Jamie crede cu pasiune în propriul sfat. Cărţile lui de bucate, insistă el, sunt diferite de restul, datorită modului în care el simplifică aspectele principale ale gătitului. Chiar şi amatorii artei culinare se pot descurca uşor când e vorba de reţetele sale. Iar pastele sale de casă pot fi preparate de oricare novice.

„Am un prieten pe nume Damian. E un mare jucător de rugby, e din tribul Maori şi nu a gătit niciodată în viaţa lui. I-am oferit instrucţiunile şi a făcut din prima nişte paste fantastice. Dacă obişnuiaţi să vă jucaţi cu plastilină când

erați mici, atunci nu veți avea probleme cu pregătitul pastelor."

Jamie crede că toate ierburile au virtuți, însă adoră mirtul, care este adesea folosit pentru a intensifica aromele unui purcel de lapte. „Mirtul e minunat, spune el. E înțepător ca urzica, dar cine s-ar fi gândit că poate avea un gust atât de bun? Imediat ce e spălat și pus la fiert în apă sărată, își pierde caracterul înțepător, dar își păstrează forma și are textura și gustul spanacului. E delicios și neobișnuit.

Toată lumea crede că produsele organice reprezintă noua modă, însă eu cred că de fapt discutăm despre vechea modă. Acum șaptezeci de ani, toate erau cât se poate de organice. Iar singurul motiv pentru care sunt atât de scumpe acum e că 90% din întreaga țară a renunțat la agricultura tradițională și folosește chimicale. Și nu vă gândiți niciun moment că acestea sunt ieftine. Ele costă o avere. Tocmai m-am întors din Australia și Noua Zeelandă, unde culturile organice nu sunt deloc favorizate. Ei știu doar că obțin recolte bune, însă le tratează cu toate prostiile."

E și mai puțin entuziasmat de alimentele MG (modificate genetic). „Dacă ești un geniu care experimentează, nu cred că e ceva rău în asta. Dar dacă nu te încadrezi în acest caz, atunci seamănă mai degrabă cu situația în care un oarecare se joacă cu o eprubetă și cu un laborator pe cale să explodeze."

Jamie îi încurajează pe bucătarii aspiranți să fie curioși. „Dacă vrei să gătești ceva nou și interesant, atunci ești deja la jumătatea drumului." Felurile de mâncare preferate ale lui Jamie sunt simple și rustice, „ca mâncarea pe care o găteam când lucram în străinătate. Nu mâncarea franțuzească sofisticată, ci felurile simple gătite cu ingrediente grozave. De ce să complici ceva mai mult decât e necesar? De pildă, dacă aleg câteva legume de sezon și o verdeață potrivită, cu ajutorul lor prepar un risotto suculent, delicios."

Bucătăria favorită a lui Jamie este cea mediteraneeană și îi place în mod special mâncarea din Spania și Italia. „Cei de acolo folosesc arome din belșug. Sunt de asemenea interesat de tipul amestecului. Dacă ar fi după mine, mi-aș petrece fiecare zi gătind și mâncând într-o țară diferită.

Cel mai bun bucătar din lume e mama mea. Poate că nu e cel mai tehnic bucătar din câți există, dar face cele mai bune fripturi de duminică și niște budinci fabuloase, în special cele cu fructe uscate și cele însiropate. Educația de care am avut parte în familie m-a învățat cu adevărat importanța pe care o are hrana la nivelul comunicării umane. Pe când eram copil și făceam parte dintr-o familie ce deținea un pub, toată lumea din jurul meu era foarte ocupată. Însă pubul se închidea între orele trei și jumătate și șase după-amiaza. Astfel încât era foarte important pentru noi să stăm cu toții la masă la ora cinci. Și nu era doar pentru mâncare. Acela era momentul în care întreaga familie se aduna în jurul mesei și stătea de vorbă. Normal, mai erau și certuri, însă ele făceau parte din distracție. Ador felul ușor, relaxat, în care obișnuiam să mâncăm. Aveam platouri mari cu hrană pe care le treceam de la unul la altul și mai erau cutii de bere și sticle de băutură. Era un moment special, pe care îl respectam cu toții. Într-o zi, când voi avea propriii copii, vreau ca Jools și cu mine să ne purtăm cu ei așa cum s-au purtat părinții mei cu mine și cu sora mea. Dar dacă Jools s-ar apuca de gătit, noi am sfârși prin a discuta despre asta și am ajunge niște persoane plicticoase. Una dintre cele mai proaste mese de care am avut parte vreodată a fost când Juliette a preparat un cârnat dubios cu piure de cartofi. La sfârșit, am vomitat."

Jamie e mereu generos cu timpul său și e mereu dornic să răspundă întrebărilor fanilor. Însă răspunsurile sale rapide îi iau uneori prin surprindere pe aceștia. El precizează: „Dimensiunea contează pentru mine, atunci când e vorba de

alegerea unui cuptor. Cu cât are mai multe butoane, cu atât e mai bine." Întrebat dacă are și alte talente, el a răspuns: „Sunt un toboșar destul de bun. Sunt un artist destul de priceput. Și mă descurc binișor și în pat!"

Cu ce vin preferă să își acompanieze mesele?

„Sincer să fiu, cel mai bine e să bei ceva ce-ți place și să fie o băutură pe care o cunoști. Dacă e vorba de un vin roșu robust, servește-l cu friptură. Dacă e un vin alb delicat, însoțește-l cu pește. Dar sincer, aceste reguli nu sunt bătute în cuie. Servește ce-ți place."

Jamie îi încurajează întotdeauna pe tinerii interesați de gătit să își urmeze pasiunea. Îi sfătuiește „să citească multe cărți de bucate și reviste și să afle ce bucătari îi inspiră, apoi să le scrie, spunându-le ce importantă este munca lor și să-i întrebe dacă ar putea lucra cu ei pentru o vreme. Dacă muncești din greu, s-ar putea să-ți ofere o slujbă."

Jamie remarcă: „Dacă am o seară liberă în care nu gătesc și mă duc la fast-foodul local care vinde kebab, sunt luat peste picior pentru că nu-mi gătesc singur."

Jamie refuză să își ia munca prea în serios. Întrebat de un fan din Billericay dacă a încercat vreodată să aducă sentimentul local din Essex în mâncărurile sale, Jamie a răspuns: „Da, uneori, când nu port pantaloni."

Dar pontul său despre cum poți pierde în greutate a prins foarte bine: „Nu mai cumpărați unt, frișcă și brânză. Folosiți ulei de măsline extravirgin, care este mult mai bun pentru dumneavoastră. Evitați carnea de vită, oaie sau miel, gătiți multe legume și folosiți ierburi și mirodenii. Hrana sănătoasă nu trebuie să fie plictisitoare și, folosind condimente, pește, fructe de mare, carne albă și legume, sunteți fericiți, mai ales dacă încercați să gătiți folosind cât mai puțină grăsime. Dacă vă place să rontăiți mereu câte ceva, mâncați niște fructe. Puteți cumpăra făină fără gluten și alte

asemenea ingrediente, dacă nu tolerați sau nu vă place grâul, și puteți evita făinoasele, deoarece vă încetinesc metabolismul. În zilele noastre, puteți cumpăra o mulțime de lucruri minunate. Alegeți mâncarea thailandeză sau asiatică, este foarte sănătoasă."

Din fericire pentru Jamie, s-a îngrășat foarte puțin de când era adolescent. Se pare că arde toate caloriile cu stilul său de viață activ. „Chiar și atunci când aveam repetiții cu Scarlet Division, tot reușeam să mă trezesc la șapte dimineața și să alerg câțiva kilometri. Nu merg la sală pentru că nu știu cum aș mai putea strecura și asta pe lângă muncă și alte obligații."

Jamie își începe ziua cu un mic dejun format din amestecul său favorit de musli, dar mărturisește: „Mă dau în vânt, de asemenea, după sandviciurile cu șuncă." Rareori stă locului pentru a se relaxa. „Este dificil, pentru că sunt din fire o persoană hiperactivă, spune el. Dar îmi place să mă uit la televizor și să ascult muzică cu Jools. Și deseori ieșim în oraș să mâncăm. Îmi place să fiu servit și mănânc cu plăcere mâncărurile altora."

Este însă atent la ceea ce mănâncă: „Nu contează atât de mult ce nu trebuie să mănânci, cât mai ales cum este gătită mâncarea. Nu consum preparate prăjite în ulei sau mâncăruri grase. Nu este deloc sănătos. Și nici nu vreau să gătesc pentru alții așa ceva. Dar nu sunt chiar atât de atent la ceea ce mănânc. Cred că totul trebuie consumat cu măsură, câte puțin din tot ceea ce considerați dumneavoastră că v-ar face bine. Consum multe fructe și salate deoarece îmi plac și încerc să evit pe cât posibil alimentele grase.

Nu iau niciodată vitamine sau minerale, mi se par niște prostii. Dacă ai o dietă echilibrată, totul va fi bine. Sunt un norocos, nu merg la doctor niciodată, nu răcesc iarna și nu sunt stresat.

Nu fac nimic special pentru a avea grijă de pielea mea. Nu folosesc creme și nimic altceva. De multe ori, nu folosesc nici săpun. Îmi ajung patru sau cinci ore de somn pe noapte, ceea ce pică bine fiindcă primesc de multe ori telefoane din America și Australia în toiul nopții. Dar îmi este greu să mă trezesc dimineața și întotdeauna mai lâncezesc în pat cât pot de mult. Când locuiam acasă, tata obișnuia să mă scoale stropindu-mă cu furtunul de grădină."

Jamie are o terapie alternativă preferată care întotdeauna îl face să se simtă mai bine — stă întins pe burtă ca un motan și se lasă ușor scărpinat pe spate de Jools. „Funcționează întodeauna", spune Jamie. Când se privește în oglindă, se gândește: „Ce tip urât! Oamenii zic că aș fi cine știe ce frumusețe, dar nu cred o iotă."

Întotdeauna Jamie este ușor de abordat și are sfaturi bune atunci când întrebările sunt serioase. Cum poți savura mâncăruri bogate în proteine fără a consuma carne?

„Sincer să fiu, dacă ai anumite probleme de alimentație este vai de tine, îți afectează viața. Așa că mai bine ai cheltui 50 de lire pe o consultație la un medic nutriționist care îți poate spune tot ce poți și tot ce nu poți mânca. Îți transformă complet obiceiurile alimentare, deoarece îți oferă tot sprijinul și sfaturi despre locurile din care pot fi cumpărate cele mai bune alimentele. Cel mai mare adevăr despre gătit este că nu trebuie să fii bogat pentru a mânca bine. Cele mai bune rețete provin din cultura țăranilor, iar din toate acele bucățele ieftine de carne, precum copanele de pui, poți face mâncăruri excelente, fără să îți ruinezi bugetul. În următoarea mea carte voi consacra un capitol pentru copii. Mulți oameni au scris despre copii din perspectiva părinților, dar eu am scris pentru părinți prin ochii unui copil de 7 ani,

adică ce vrea acesta să mănânce, și sunt foarte multe lucruri pe care copiii le pot accepta în materie de gătit.

Trebuie să fii un pic nebun ca să inventezi întruna rețete. Din discuțiile cu oamenii îmi dau seama că trebuie să lămuresc un pic lucrurile. În plus, este important să folosiți un cuțit bun pentru tăiat. Cuțitele Global sunt destul de bune, dar la fel de bune sunt și cele Gustaff, Henkles, Victorian Ox și Sabatier. La urma urmei, cât dai atâta face."

Jamie privește studenții cu o afecțiune deosebită. De altfel, nu cu mult timp în urmă, și el se număra printre ei. „Dacă ești student, orice ai găti pentru prietena ta o va impresiona. De regulă, în orașele studențești există piețe foarte bune. Dacă mergi la piață vinerea, poți cumpăra carne la prețuri accesibile, deci îți poți permite. Încercați ceva oarecum diferit, ceva italian sau thailandez, pentru a nu vă îndopa prea tare. Gătiți un bun curry verde thailandez sau o friptură cu orice garnitură de sezon, cum ar fi sparanghel sau fasole verde, primăvara. Datorită faptului că sunt de sezon, prețul va fi rezonabil.

Gătesc foarte des măruntaie. Se pot prepara niște paste italiene nemaipomenite cu ele. Dacă am ști ce conțin, nu le-am mai mânca, dar dacă sunt tocate îndeajuns de mărunt, nu observăm. Unul dintre prietenii mei, proprietar de restaurant, face niște mâncăruri extraordinare, cum ar fi ureche de porc înăbușită sau prăjită cu sos și alte mâncăruri trăznite, astfel încât trebuie să fii cu adevărat înnebunit după mâncare pentru a-ți plăcea așa ceva. Măruntaiele sunt complet subestimate.

Pentru poziția de „cel mai ciudat loc în care am gătit" candidează fie numărul 10 de pe Downing Street, fie capătul cheiului Southend, unde am folosit un arzător cu gaz. La numărul 10 era o bucătărie foarte frumoasă și curată."

De fapt, cred că și carnea britanică, dar și toate produsele englezești în general au un viitor luminos. De-a lungul anilor, am primit atât de multe lovituri, dar întotdeauna ne-am revenit. Uneori este nevoie de un imbold pentru a te ridica din nou. Faptul că oamenii știu acum de unde vin produsele este foarte bine. Mi-e greu când călătoresc; sunt sătul până peste cap de străinii care fac glume pe seama bucătăriei britanice."

Jamie este hotărât să rămână fidel rădăcinilor sale și este complet lipsit de pretenții. Mai apoi, adaugă: „Nu am un fel de mâncare « specific », numai al meu. Sunt încă mult prea tânăr și mult prea curios."

Dar sunt și mâncăruri pe care într-adevăr nu le-ar încerca. „Urăsc momițele de taur. Nu vreau să mănânc așa ceva, chiar dacă în prezent sunt incluse în fruntea a numeroase meniuri." Dacă ar fi să aleagă un cuplu de staruri pe care să-l invite la masă, el răspunde. „Mi-ar plăcea să gătesc pentru Jay Kay și Kate Winslett. Cred că ei doi ar fi o companie foarte plăcută la cină. Nu există o mâncare anume care să-mi placă în mod deosebit. Îmi place totul. Ai toată lumea la picioare."

Jamie nu se supără dacă unii mai râgâie după ce mănâncă una dintre specialitățile sale. Atâta timp cât îi sunt prieteni. „Dacă îi cunosc, mi se pare foarte amuzant. Dacă nu îi cunosc, e nepoliticos din partea lor. Dar apreciez o râgâială bună."

Cel mai incomod tip pentru care Jamie a trebuit să gătească este Harvey Keitel, deoarece voia să își scrie propriul meniu. „I-am oferit niște spaghete cu sos arabiata gătite perfect, dar el le tot returna, spunând că nu sunt gătite cum trebuie. Merita să îi fi trimis niște fidea instant cu sos de chili."

Rugat să numească trei persoane celebre pentru care i-ar plăcea să gătească, Jamie a răspuns: „Nimeni nu mă impresionează atât de mult. Îmi place să gătesc pentru oameni normali, nu pentru vedete cu ifose de la Hollywood. Aș fi la fel de fericit gătind pentru Andy, încasatorul de la benzinărie, sau pentru Sheila Alum, o țigancă din sat. Este o femeie frumoasă, căreia îi place să culeagă cartofi. Consumă cartofi pe bandă rulantă. Cele trei ierburi fără de care n-aș putea trăi sunt cimbrul, busuiocul și rozmarinul. Condimentul meu favorit este oțetul balsamic. Îl puteți folosi la foarte multe lucruri. Puteți să cumpărați ceva scump, de lux, sau ceva mai ieftin, numai cu puțin mai bun la gust decât oțetul obișnuit. Îl puteți folosi la salate, la fierturi și chiar și la deserturi. Gennaro m-ar putea înlocui cu succes într-un episod din emisiunea mea, pentru că este un bucătar extraordinar și un tip foarte amuzant, dar cred că ar trebui să fie cu vreo 25 de ani mai tânăr. Este absolut fantastic să știu că mulți oameni folosesc rețetele mele. Mai ales atunci când copiii sunt aceia care gătesc, ceea ce mi se pare a fi cel mai bun lucru din lume. Gătitul nu este vreo mare filozofie, este vorba doar de bun-simț. De Delia nu mă pot atinge. Ea e șefa. Toți și-ar dori ca eu să-i pun la punct pe Gordon Ramsay și pe Delia, pentru a ajunge pe prima pagină a ziarelor, dar de fapt sunt convins că amândoi sunt foarte talentați."

Cele mai ciudate capricii ale oamenilor ies la iveală atunci când iau masa în oraș. „Cea mai ciudată plângere pe care am primit-o în toate restaurantele unde am lucrat a fost că porțiile noastre sunt prea mari", spune Jamie.

CAPITOLUL ZECE

EROUL LOCAL AJUNGE VEDETĂ INTERNAȚIONALĂ

Jamie are norocul de a se bucura de o sănătate foarte bună. Este mândru de faptul că, în mai bine de șase ani de muncă, nu și-a luat nicio zi liberă din motive medicale. Obișnuia să muncească din greu pentru a se menține în formă, alergând pe orice fel de teren, dar acum cel mai energic exercițiu pe care îl face este bătutul la tobe. Bateristul său preferat este Steve Gadd. Iar hobby-urile sale sunt tobele și pescuitul în apă dulce.

Lui Jamie îi pare rău că nu a acordat mai multă atenție la școală lecțiilor de engleză și recunoaște cu sinceritate că i-ar fi fost mult mai ușor să scrie dacă și-ar fi dat mai mult silința. Consideră că unul dintre punctele sale forte este că, de cele mai multe ori, când are o problemă, ia taurul de coarne în loc să aștepte evoluția evenimentelor.

În ceea ce privește ambițiile personale, Jamie țintește sus. „Aș vrea să câștig o stea Michelin, dar este puțin probabil. Pur și simplu gătitul meu nu este îndeajuns de complicat,

dar nu mă deranjează. Jumătate dintre restaurantele acestea unde mănânci cu 100 de lire nu servesc mâncare nici pe departe la fel de bună ca aceea pe care tatăl meu o oferă la numai 8 lire, lângă o halbă de Guinness.

Vreau să locuiesc într-un sătuc din suburbia Cambridge-ului și să am propriul restaurant, împreună cu Jools. Abia aștept, vreau să fiu ca Rick Stein. Deși este de când lumea în această afacere, încă este înnebunit după mâncare. Cel mai important este să continui să gătești bine și să explici clar. Cambridge este un oraș neobișnuit și tăcut, cu o piață foarte bună, dar lipsit de restaurante. Vreau să deschid un restaurant cu delicatese, chiar și cu o pescărie și o măcelărie."

Dar Cambridge este un loc destul de costisitor în care să amplasezi un restaurant, mai ales ținând cont că anumite chirii, impuse de universități, sunt de-a dreptul prohibitive. „Prin urmare, spune Jamie stârnit de acest subiect, Cambridge-ul este în pericolul de a-și pierde savoarea, ca toate celelalte orașe plictisitoare și suprapopulate, cu lanțuri de restaurante neinteresante. Vreau să mișc un pic lucrurile și să vin cu ceva proaspăt, nou și trendy, dar ei vând numai jucătorilor importanți, care-și permit chiriile. Ne-am orientat între timp căutările înspre câteva sate din afara Cambridge-ului și m-am hotărât, de asemenea, și la Brighton. Mi-ar plăcea să locuiesc lângă mare. Orice-ar fi, vreau să plec din Londra. Adevărul e că tot un băiat de la țară sunt."

În ceea ce privește partea financiară, Jamie și Jools au plătit 500 000 de lire sterline pentru căminul lor cel mai recent. Jamie a refuzat o ofertă din partea guvernului de a prelua distribuția de mâncare din spitale. Loyd Grossman a primit această sarcină.

Jamie nu a făcut avere imediat după ce a devenit faimos. A primit câte 2 000 de lire pentru fiecare episod și a calculat

că în cele șase luni de filmări ar fi putut face mult mai mulți bani lucrând în bucătăriile restaurantului The River Café.

Și a simțit că nu a primit cine știe ce nici de pe urma semnării contractului de editare pentru prima sa carte de bucate, *The Naked Chef*. „Costă 18,99 lire, din care eu primesc mai puțin de o liră pe exemplar."

La acel moment credea, pur și simplu, că faima avea să treacă repede, dar îi va aduce o foarte bine-venită publicitate pentru restaurantul pe care plănuia să-l deschidă în următoarele 18 luni.

Jamie declara înainte de a deveni faimos: „Important e doar să știi de unde pleci. Am deja și bani, și multe idei. În final, vreau să am propria măcelărie și propriul bufet cu delicatese, astfel încât să fiu sigur că am parte de o foarte bună aprovizionare cu ingredientele proaspete, organice pe care mi le doresc, păstrate și produse în condiții naturale și sănătoase. Așa ar trebui să fie gătitul adevărat, să ai ingredientele potrivite și să le gătești cât mai puțin. Nu suport toată agitația asta fără rost, cu frunze minuscule pe farfurii, cu oameni care le ridică și suflă în ele până când arată bine. Urăsc stilul acesta scorțos de a găti. Nu aș fi putut lucra niciodată într-o bucătărie unde s-ar fi țipat la mine tot timpul și aș fi fost obligat să fac orice într-un anume fel. De aceea mi-a plăcut la The River Café. Acolo foloseam ingrediente de sezon, cât mai proaspete, și schimbam meniul de două ori pe zi. Detest ideea de a servi ceva precum sparanghelul în ianuarie, pe care să fim nevoiți să-l importăm cu avionul din Maroc."

Foarte curând, celebritatea lui Jamie Oliver a ajuns să fie internațională. Originalitatea și prospețimea au transformat *The Naked Chef* într-una dintre cele mai de succes emisiuni exportate de BBC. Este acum transmisă în peste 50 de țări din lumea întreagă și lista este în continuă creștere. BBC

declară că seria are succes din New York până în Noua Zeelandă și în numeroase alte locuri. Audiența televiziunilor din Israel crește constant în timpul difuzării emisiunii, dar până și țări renumite pentru excelența lor culinară, ca Franța și Italia, o urmăresc.

Naturellement, în Franța, pitorescul Jamie Oliver a fost dublat în limba locală, iar vocea lui este aceea a unui actor francez. Dar țara care pare să fie convinsă că a inventat mâncarea încă se luptă cu limbajul mai relaxat al lui Jamie. Evident, nu există, în franceză sau în altă limbă, cuvinte care să transmită exact sensurile lui *wicked* și *pukka*[1] așa cum le folosește Jamie. Dar seria *The Naked Chef* a fost doar vârful de lance al unui pachet de emisiuni culinare produse de BBC, care au fost vândute în Franța pentru cinci milioane de lire sterline.

Suma i-a uimit pe mulți experți francezi în gastronomie, care erau convinși că patria mâncărurilor fine nu avea nevoie de ajutorul britanicilor. Dar un purtător de cuvânt al BBC afirma cu tărie că: „Adevărul este că lucrurile au râncezit în cămara francezilor. Acum sunt în căutarea unor talente mai luminate și mai curajoase pentru a-și revitaliza bucătăria. Îl adoră pe Jamie, nu numai pentru că este tânăr și chipeș, dar și pentru că este un bucătar foarte bun. Francezii au ajuns în sfârșit la concluzia că englezii sunt foarte buni bucătari. Poate chiar mai buni decât ei. Și cu siguranță știm mai multe decât ei despre cum poți transforma gătitul în distracție."

Emisiunile BBC au fost cumpărate de către noul canal francez de gastronomie, TV Gourmand, în plină ascensiune, iar directorul postului, Miriam Duteil, a afirmat entuziastă:

---

[1] Cele două cuvinte, argotice, înseamnă, într-o traducere aproximativă, „grozav", „excelent", „de foarte bună calitate" (*n.red.*).

„Aceste programe vor fi o schimbare care le va aduce multă prospețime telespectatorilor francezi."

Celebrul jurnalist australian Phil Hammond nu a putut trece cu vederea impactul emisiunii lui Jamie Oliver. „A apărut de nicăieri pentru a deveni cel mai popular bucătar din Australia", spunea Phil. *The Naked Chef* a realizat un rating record pentru Channel Two, pe măsură ce abordarea energică și entuziastă a lui Jamie îi cucerea tot mai mult pe telespectatorii australieni. „Pare să iubească ce face în bucătărie, iar mâncarea arată minunat, a mai spus Phil. În ciuda a ceea ce ar putea crede unii oameni, bucătăria australiană înseamnă mult mai mult decât aruncarea unor creveți pe grătar, dar, cu toate acestea, avem destule de învățat de la Jamie. Am încercat una dintre rețetele sale pentru miel la cuptor când am avut niște prieteni în vizită și a ieșit foarte bine. Am încercat odată chiar să gătesc dezbrăcat, dar soția mi-a spus să-mi pun imediat hainele înapoi, iar câinele nostru, Chad, urla de răsunau pereții." *The Naked Chef* este o adevărată lovitură în Statele Unite, pe Food Network, unde Jamie Oliver a avut succes, după ce un alt produs de export anterior, emisiunea lui Ainsley Harriott, a eșuat lamentabil.

„Ainsley a avut un început promițător, declara un producător de televiziune din Los Angeles. Și a avut ratinguri foarte bune o perioadă. Dar, treptat, telespectatorii păreau să vadă că excentricitatea lui era falsă și imediat ce publicul ajunge să creadă că nu ești sincer, te-ai dus pe copcă. În schimb, pe Jamie, chiar și atunci când nu puteau să înțeleagă ce spune, îl iubeau. Acea privire-de-băiețel-pierdut a provocat o furtună și, Doamne, omul ăsta chiar știe ce spune!"

Producătorul lui Jamie din Los Angeles, Lance Reynolds, spunea că Jamie era tratat ca o vedetă rock, dar că laudele nu îl afectaseră. „Poate fi epuizant, dar nu se lasă influențat. A rămas un tip de treabă." Reynolds observa că „febra Oliver"

a început să se manifeste chiar înainte de sosirea sa, după ce influenta revistă *Rolling Stone* l-a numit pe bucătarul britanic „un om de care nu te saturi niciodată", iar revista *People* l-a plasat imediat în urma lui Brad Pitt în topul celor mai sexy bărbați.

Se pare că Jamie a reînviat, aproape de unul singur, invazia gastronomiei britanice, care se zbătea de atâta vreme în anonimat.

Directorul de programe al canalului Food Network, Bruce Seidel, era sigur că Jamie avea să devină un star important. „Este plin de viață, spunea Seidel. Atrage deopotrivă tineri și oameni în vârstă, bărbați și femei, și este foarte rock-and-roll. Prinde bine la televiziunea noastră și se pare că este o încântare pentru oricine îl vede, spre deosebire de Delia Smith, care este puțin cam învechită pentru americani."

Cu cinci ani mai devreme, bucătăria britanică era privită ca o glumă de către cei mai mulți americani, dar acum, gătitul după rețete britanice a ajuns la modă. „Ne dăm în vânt după talentul culinar al britanicilor."

Canalul Food Network l-a recrutat pe Ross Burden de la emisiunea *Pe locuri, fiți gata, gătiți!* pentru o emisiune de familiarizare a publicului cu bucătăria britanică, intitulată *Tasting England*, care a readus în atenția publicului și alte emisiuni mai vechi, precum cea de succes din anii '70 a lui Graham Kerr, *The Galloping Gourmet*. Emisiunea lui Ainsley a fost întreruptă în septembrie 2000, când NBC-ul i-a anulat îndelung promovata emisiune în-care-se-gătește-și-se-trăncăne-mult, dar după succesul lui Jamie, programul a fost reluat într-o nouă formulă.

Noua invazie britanică a fost inspirată și ajutată foarte mult de interesul crescut al americanilor pentru mâncarea bună, interes datorat creșterii puterii de cumpărare, numărului mare de călătorii în străinătate și apariției restaurantelor

ieftine, dar de calitate, care promovau mâncăruri mai îndrăznețe pentru categorii mai largi de oameni.

„Meritul îi aparține mai mult lui Sir Terence Conran decât francezilor, cu tot cu a lor *haute cuisine*, spunea analistul industriei alimentare din Los Angeles, Rob Glassier. De la un sos de fructe oamenii vor ceva care să fie între un burger și ceva care să îi sperie. Noii bucătari, inclusiv Jamie Oliver, deschid astfel de drumuri."

Nici că se putea ca scriitorii americani să-l laude pe Jamie mai mult. „Acest bărbat frumușel reprezintă pentru industria alimentară ce este Robbie Williams pentru rockul britanic, afirma un jurnalist. A intrat în lumea restaurantelor pe nepusă masă cu excelentele lui emisiuni de gătit."

Influenta revistă *People* l-a desemnat pe Jamie drept cel mai sexy bucătar. Dar Jamie a încercat să-i convingă pe americani că el și Jools nu sunt niște vedete zvăpăiate, așa cum și-ar putea imagina unii telespectatori. „Suntem numai un cuplu de oameni foarte plictisitori. Suntem foarte casnici."

Chiar și cei mai duri reporteri păreau să se topească în fața șarmului natural al lui Jamie. Americanii l-au întrebat până și despre boala vacii nebune, iar acesta le-a răspuns: „Pot să afirm cu mâna pe inimă că, din perspectiva mea de bucătar, boala vacii nebune a fost cel mai bun lucru care mi s-a întâmplat în toată cariera. I-a obligat pe fermieri să răspundă la întrebări mai delicate și s-au introdus în industria alimentară reglementări mai severe. Dar, pe de altă parte, fiecare ingredient pe care-l folosesc când gătesc, de la plante până la carne, este organic și acesta este și cazul cărnii de vită."

Jamie era atât de ocupat, încât și-a angajat doi asistenți personali care să îi organizeze programul atât de aglomerat. „Aveam nevoie de ajutor. Lucram 16-17 ore pe zi și eram pur și simplu epuizat."

Presiunea asupra lui creștea necontenit, astfel încât la un moment dat, Jamie a izbucnit: „Toți vor o parte din mine. Mă simt ca o bucată de carne." Aceste vorbe aveau să revină și să îl bântuiască, dar, în scurt timp, și-a recuperat orele de somn pierdute și a pornit din nou la luptă. Avea totuși dreptate — multe dintre americance păreau să tânjească după Jamie Oliver, ca și cum ar fi fost doar o bucată de carne. Canalul Food Network a realizat, chiar înainte de începerea transmisiei, că *The Naked Chef* era ceva cu totul special și, pentru a se asigura că telespectatorii înțeleg unele dintre cuvintele unice din Essex pe care Jamie le folosește, au pus la dispoziția publicului un ghid special de traducere. Potrivit canalului Food Network, *lovely jubbly* însemna „foarte drăguț", *pukka* însemna „excelent", *whizz it* însemna „a amesteca", *wicked* însemna „mișto" și *malarkey* se traducea prin „bla, bla, bla..." Ai zice că niciodată două țări care au aceeași limbă nu au fost mai diferite.

Un angajat din cadrul postului TV Food Network a dezvăluit că angajatele erau deja cucerite de noul-venit. „Nu știu ce lucru deosebit are Jamie, cert e că le-a cucerit chiar înainte de începerea difuzării emisiunii. Văzuserăm programul în Marea Britanie și ne-a plăcut foarte mult. Tipul se poartă natural. Este ca una dintre vedetele voastre britanice de pop, tânăr și drăguț. Nu puteam înțelege ce spune, dar nu cred că fetele se vor plânge prea mult de asta. Fetele îl consideră sexy, iar mamele lor și-ar dori să-l alinte ca pe propriul copil."

Jamie a coborât în mijlocul furtunii mediatice, participând la foarte popularul show *Today*. Majoritatea celor din platoul emisiunii de la NBC erau femei tinere care priveau parcă hipnotizate cum tipul arătos îmbrăcat cu un tricou șifonat cu Space Invaders și cu blugi pălăvrăgea

despre el și despre mâncarea sa, ca și cum nu ar fi avut nicio grijă pe lume.

Libby Callaway, editorul de modă al *New York Times*, se număra printre ele și a devenit pe loc unul dintre cei mai noi admiratori ai lui Jamie. Libby nu își putea crede ochilor și a declarat: „Este adorabil. Va da lovitura cu toate femeile din New York. Iubim acel accent al lui și faptul că este atât de tânăr. Pare să fie genul de băiat obraznic și farmecă obiectivul camerelor; cred că este tocmai ceea ce ne-am dori pentru a lumina scena gastronomică americană."

Designerul de modă britanic Anna Gizowska se mutase recent pentru a lucra la New York și a spus: „Sunt în Statele Unite de numai două săptămâni și singurul bărbat de care vorbesc toți oamenii la petreceri este Jamie Oliver. Imediat ce am ajuns aici, doamne sofisticate în rochii pentru ocazii festive se apropiau pe nesimțite de mine, întrebându-mă « Îl cunoașteți pe Jamie Oliver? I-ați mai luat vreun interviu până acum? » Mă gândeam, pe bune acum, nu-i decât un amărât de bucătar britanic."

Jamie era mereu comparat cu Ainsley Harriott, a cărui emisiune fusese difuzată în America înainte de *The Naked Chef*. Harriott a avut la început succes, dar potrivit studiilor de piață, multe femei găseau stilul său teatral și afectat de a găti ușor derutant, iar Jamie nu era deloc așa. Din relatarea unui observator aflăm că: „Ainsley este cam ciudat, dar Jamie este atât de drăguț! E tipul pe care toate prietenele mele ar vrea să-l încolțească într-un bar sau într-un club de noapte. Cei mai mulți americani cred că mâncarea britanică este insipidă și neatrăgătoare. Dar dacă acest bucătar gătește la fel de bine pe cât arată, cred că ne vom schimba puțintel convingerile." Jamie nu a atras însă numai atenția femeilor. Influentul editorialist de la *New York Post*, Neil Travis, ne dezvăluie că specialiștii în gastronomie erau interesați de

luni de zile de sosirea lui Jamie Oliver în Statele Unite. Tot el observa că acel jovial, atrăgător și relaxat Jamie era considerat un adevărat Guy Ritchie al bucătăriei. Circula chiar zvonul că Madonna ar fi o mare admiratoare a șarmului natural al tânărului bucătar.

Jurnaliștii americani au scormonit adânc pentru a vedea dacă acea atitudine relaxată nu era cumva numai una de suprafață. Dar Jamie nu s-a alăturat corului de bocete ale celor care se plângeau de prețul pe care trebuia să-l plătească pentru celebritate și a preferat să ridice nepăsător din umeri. Când cei de la *Los Angeles Times* au insistat cu întrebările pe această temă, Jamie a spus că faima face ca în fața oricărui tip care se dă jos dintr-un Jeep să sară obiectivele camerelor foto pentru a smulge un instantaneu. „Dup-aia te pomenești că-ți vezi poza prin ziare. Nu este mare brânză", a spus el.

Jamie le-a spus americanilor că simpla menționare a păstăilor de vanilie într-una dintre primele sale emisiuni a produs în Marea Britanie un aflux de oameni care s-au îmbulzit să le cumpere și era entuziasmat că îi putea face pe oameni să fie mai atenți la cumpărături. „Nimeni nu ar trebui să accepte un spanac prost la aprozarul local", insista el.

Canalul Food Network știa că pusese mâna pe ceva deosebit când l-a lansat pe Jamie Oliver, *The Naked Chef*. S-au mișcat inteligent cu promovarea emisiunii, ademenind spectatorii să arunce o privire și să vadă dacă apare într-adevăr gol la televizor, și mediatizându-și noul star prin panouri uriașe și reclame în stațiile de autobuz din toată America. Jools era entuziasmată: „În Times Square, în New York, au ridicat o pancartă uriașă cu *The Naked Chef* care nu înfățișa nimic mai mult decât o sugestivă banană decojită. Deci, în mod evident, americanii au simțul umorului."

Campania de promovare de la radio a fost deosebit de incitantă, pentru că o voce sexy de femeie șoptea ademenitor despre „o căpșună roșie și suculentă, atinsă de buze pătimașe".

Dar s-a dovedit că această șmecherie nu era necesară. Emisiunea era atât de bună încât pe buzele tuturor se putea citi un singur cuvânt: „senzațional". Imediat a fost din nou invitat la *Today*, după flirtul său cu Katie. Cei de la CBS l-au sunat pentru a-i cere o idee de sitcom. Și ABC-ul i-a solicitat o întrevedere, fiind interesați de difuzarea unor alte emisiuni de-ale lui. Canalul Food Network insista asupra faptului că sunt în discuții cu el referitor la alte proiecte. Și, cu multă sinceritate, Jamie a răspuns că ar fi fost bucuros să poată lua în considerare toate ofertele și propunerile, dar că are propria agendă, printre priorități numărându-se viitorul alături de Jools și de copiii lor și inaugurarea unui singur restaurant „genial" în afara Londrei. I-a lăsat pe cei din studio cu gura căscată când a declarat: „N-am venit aici să am America la picioare, așa cum declară numeroase vedete pop. Gătesc și atât."

Jamie a făcut înconjurul țării dând autografe pe cărți, apărând la nenumărate emisiuni de radio și TV și explicând de un milion de ori că nu va apărea chiar gol în emisiune. Ellen Hale, de la *USA Today*, anunța că entuziasmul și pasiunea pentru mâncare ale lui Jamie au fost cele care au determinat „succesul aproape instantaneu care l-a transformat într-o personalitate mondială în televiziune și într-un autor de succes al unor cărți de bucate, făcând o adevărată senzație în Statele Unite."

Cărțile lui Jamie, *The Naked Chef* și *The Return of the Naked Chef*, s-au vândut în trei milioane de exemplare în întreaga lume. Prima a trecut direct pe primul loc în lista bestsellerurilor din San Francisco, spre marea uimire a lui

Jamie. „Nici măcar nu am călcat pe-acolo, declara el. Este ridicol, pur și simplu ridicol!"

Americanii iubeau stilul de a găti al lui Jamie, relaxat și fără aiureli, astfel că a fost repede nominalizat pentru un premiu de gastronomie acordat de o televiziune cunoscută. A strălucit bucuros la emisiuni moderate de Regis Philbin, Jay Leno, David Letterman, Rosie O'Donnell și Katie Couric, ca să menționăm doar câteva nume, și a trebuit să le explice tuturor că mâncarea era cea dezbrăcată, nu prezentatorul.

Agenții de publicitate erau în special mulțumiți pentru faptul că Jamie atrăgea audiență din toată scara demografică, tineri și bătrâni, bogați și săraci, bărbați și femei, toți generos reprezentați. Jamie râdea tot timpul de vechile simboluri gay și era cu precădere mulțumit că bărbații priveau emisiunea alături de consoartele lor. A spus: „O carte de bucate care să aibă succes trebuie să implice mulți bărbați intrați în contact cu partea lor feminină."

„Pasiunea sa pentru mâncare este foarte contagioasă, spunea Eileen Opatur, directorul de programe al canalului Food Network, încercând să explice popularitatea lui Jamie Oliver. Nu are nicio inhibiție când vine vorba de a o prepara, de a vorbi despre ea sau de a o mânca."

Bobby Ray, care a fost și el cândva un tânăr bucătar ce apărea la TV, iar acum este bucătarul-șef al restaurantelor Mesa Grill și Bolo din New York, spunea: „Jamie pare să fie răspunsul perfect pentru entuziaștii culinari ai Generației X. Este o vedetă rock care gătește. La asta se reduce totul."

Canada a fost la fel de rapidă ca Statele Unite în a schimba canalul pe *The Naked Chef*. Jody Read, responsabilul de achiziții programe la TV Ontario, l-a văzut pe Jamie pe ecran pentru prima oară la târgul de televiziune de la Cannes, în 1999. Ea a spus: „Am mers să-i văd pe frații Optomen,

producătorii emisiunii *Two Fat Ladies*, pentru noua lor serie. Erau în mijlocul producției pentru șase episoade dintr-o nouă emisiune intitulată *The Naked Chef* și mi-au arătat câteva secvențe." O privire aruncată pe acel corp tânăr și mlădios ce aluneca pe scara în spirală și se entuziasma pentru o pulpă de miel în primul program a fost de ajuns pentru Jody. „Mi-am spus că Jamie este nemaipomenit. Îl găseam extrem de captivant. Dragostea sa pentru gătit este foarte contagioasă. Am fugit să iau o pulpă de miel și am gătit-o pentru familia mea."

Noua Zeelandă a avut aceeași reacție extatică la *The Naked Chef*. În primul moment era cu totul necunoscut, iar în următorul era pe buzele tuturor. Toți criticii îi iubeau emisiunea și ratingul a crescut rapid. Cineva cita o recenzie britanică timpurie: „Jamie Oliver arată ca un star rock, vorbește ca un mitocan și gătește ca un înger" și spunea cât de adevărată este.

Dar Jamie a arătat că există și părți negative în a fi un bucătar de succes la TV. „Dacă mă duc acasă la cineva pentru o cină elegantă, să zicem, și mi se servește un sandvici cu șuncă, ei bine, îmi place foarte mult dacă este bun. Dar dacă îmi dau vreo vechitură, vom avea de ce râde. Ideea este că, dacă ești bucătar la televiziune și cartea ta este pe locul întâi, atunci începi să vezi că ofertele se împuținează oarecum. Oamenii se tem să gătească pentru tine. Dar dacă Jools dă gata niște crochete din pește, cartofi și mazăre noaptea târziu, atunci sunt un băiat fericit, nu-i așa?"

Noua Zeelandă l-a plăcut mult pe Jamie și abordarea sa proaspătă, fără compromisuri. Scriitorul Christopher Moore îl lăuda: „Jamie Oliver demistifică și demitologizează decade de prețioase pretenții culinare."

Și lui Jamie i-a plăcut foarte mult Noua Zeelandă, iar cât a stat acolo pentru a-și promova cartea și-a petrecut o parte

din timp cu niște maori foarte ospitalieri care țineau neapărat să-i arate câteva dintre metodele lor tradiționale de gătit. Erau foarte mândri de vechea lor metodă de a găti sub pământ. Jamie a fost fascinat.

„Ei sapă o groapă, aprind un foc în ea și aruncă înăuntru niște pietre mari. Le lasă să se încingă bine, după care scot afară jumătate din pietre, pun o capră întreagă sau un mistreț sălbatic peste pietrele rămase, apoi le pun pe celelalte încinse deasupra și acoperă toată grămada cu pământ. Jumătate de zi mai târziu revin și cina este gata. Asta dacă își aduc aminte unde au îngropat-o."

Jamie a decis că gătitul primitiv al populației maori era modalitatea perfectă pentru a sărbători ziua vechiului său prieten Jimmy. Jamie și-a pus la gât piatra verde pe care a primit-o de la maorii din Noua Zeelandă, pentru a intra în dispoziția necesară, și împreună cu un prieten, Andy, au început să sape o groapă în grădina lui Jimmy.

Ținând cont de faptul că ultima oară când au aprins un foc lângă Jimmy a fost atunci când toți trei erau în școala primară — iar atunci au reușit să dea foc unei fâșii de iarbă uscată de mărimea jumătății unei tribune de fotbal —, aceasta era cel puțin o aventură culinară întreprinzătoare. Cei trei vechi prieteni au constatat că este mult mai greu decât părea când găteau maori și chiar au încercat să pună o veche cușcă de papagali în groapă. În cele din urmă au reușit cumva să gătească somon, fazan, copane de pui și un purceluș de lapte și aventura s-a transformat într-un festin savuros. Uimitor, au reușit să se descurce fără să dea foc la nimic și au garnisit festinul cu bere din belșug. Rezultatul a fost senzațional, a insistat Jamie, chiar dacă procedura exactă este foarte puțin probabil să apară în vreuna dintre cărțile din seria *The Naked Chef*.

Jamie s-a trezit în câteva situații ciudate în timp ce făcea ocolul lumii pentru a-l transforma pe *The Naked Chef* într-un erou internațional. Entuziasmul său pentru mâncare îl face întotdeauna să fie fericit să guste cele mai bizare feluri de mâncare, dar aproape că a tras linie în Japonia, unde se afla pentru a promova emisiunea TV. Gazdele voiau să-i arate cât de onorate erau să primească un oaspete atât de stimat și au întins coarda servindu-l cu lapți de batog. „Și, bineînțeles, grație faptului că eu eram oaspetele, am primit porția cea mai mare", a spus el cu un nod în gât.

Succesul lui Jamie în America l-a transformat într-un fenomen aproape peste noapte. Dar nu fără să supere pe câțiva dintre bucătarii tradiționali ai Statelor Unite. Și-au bătut joc de rețetele sale populiste și au luat în derâdere stilul de gătit al lui Oliver ca fiind suprapromovat și nehrănitor. Îl acuzau că era în cârdășie cu cei care voiau să amuțească bucătăria americană. Judith Graham, patroana restaurantului Bistro 2000 din centrul Chicago-ului, putea înțelege farmecul lui Jamie și admitea: „Este drăguț, motiv pentru care canalele vor pune gheara pe el cum au pus pe Beatles sau pe Oasis. Dar câteva dintre rețetele sale așa-zis dezbrăcate reduc mâncarea bună la un terci banal. Prea multe dintre preparatele sale sunt supraîncălzite, prin urmare, un gunoi lipsit de valoare nutritivă."

Eminentul Claude Segal, care a câștigat două stele Michelin la Paris înainte să preia conducerea restaurantului Sunset Room din Los Angeles, era chiar și mai puțin impresionat. A spus: „Este foarte la modă, dar niște mâini neexperimentate pot strica mai degrabă felurile decât să le îmbunătățească, făcând mâncarea mult prea dulce. Nu mă voi uita la *The Naked Chef*. Este o emisiune de divertisment, nu de gătit."

Dar telespectatorii au avut păreri foarte diferite. Când prima ediție „americanizată" a *The Naked Chef* a fost difuzată pe canalul Food Network din New York, producătorii au luat măsura de precauție de a scoate câteva dintre cele mai impenetrabile expresii ale lui Jamie. Se credea că privitorii americani vor avea dificultăți în înțelegerea unor expresii ca *lovely jubbly*[1], în ciuda succesului recunoscut al minunatei comedii a lui John Sullivan *Only Fools and Horses*, de partea cealaltă a Atlanticului. Și incitanta expresie *whizz it*[2] a fost de asemenea drastic redusă ca număr. Pe lângă asta, rețeaua de cablu a făcut neobișnuitul pas de a include un dicționar de expresii specifice periferiei estice a Londrei pe website-ul promoțional.

Jamie dorea ca lansarea americană să fie luată în serios și a depus eforturi pentru promovare timp de câteva săptămâni, dar rezultatul a fost o reacție incredibilă din partea privitorilor americani. A avut un șir de apariții epuizante în talk-show-uri de zi, atât în New York, cât și în Los Angeles, dar care au meritat cu siguranță efortul, întrucât debutul său a fost urmărit de 11 milioane de oameni, un nou record pentru o emisiune de gătit difuzată pe un post de televiziune american.

Americanilor nu le-a luat prea mult timp să aprecieze sex-appeal-ul lui Jamie. Și multe dintre femeile critic de televiziune au fost de-a dreptul dezamăgite că nu a respectat întru totul titlul emisiunii. „Jamie Oliver scoate în evidență ceea ce aș descrie în mod delicat drept instinctele mele materne", spunea cu nostalgie o corespondentă din Ohio.

---

[1] Expresia poate fi tradusă prin „O treabă bine făcută", dar mai are și sensul de „sâni mari" *(n. red.)*.

[2] Aceasta se traduce prin „a mesteca", dar mai are și sensul de „a urina" *(n. red.)*.

Cartea lui Jamie a surclasat cărți de bucate renumite în adevăratul sens al cuvântului, precum *The Soul of the Chef*, *The Low Carb Cookbook*, ba chiar și bestsellerul din California al lui Deborah Madison, *This Can't Be Tofu*.

Evident, Jamie spunea că „a rămas mască" atunci când a văzut atenția pe care i-au acordat-o în America. Era urmărit fățiș pe străzi de adolescente care recunoșteau clar că nu erau interesate să testeze metodele sale de gătit, ci corpul său. Iar trei fani mai în vârstă au fost dați afară de paznicii studiourilor de televiziune ABC, în timp ce el era intervievat de moderatoarea unei emisiuni de divertisment, Regis Philbin.

Două prostituate de lux din New York și-au făcut apariția la recepția hotelului unde era cazat Jamie, nerăbdătoare să li se permită accesul în camera sa. Recepționerul de noapte s-a speriat, nu putea să creadă hotărârea nerușinată a femeilor de a-l vedea pe Jamie. „Erau fete înalte, elegante și frumoase, zâmbeau și spuneau că vor să-i ureze lui Jamie un bun venit în America, în stilul lor, a spus angajatul hotelului. Cred că arătam puțin surprins, deoarece fetele au spus lucrurilor pe nume. « Vrem să-l regulăm până-i sar creierii, moșule. Tipul e atât de mișto că vrem să-i oferim cea mai bună partidă gratis pe care a avut-o vreodată. »

Eu am bolborosit că această ofertă nu poate intra în discuție, iar ele au spus că, dacă reușesc să le introduc în camera lui, mă vor aranja pe mine primul. Cele două fete de la recepție au găsit că este ilar faptul că mă înroșesc de rușine, dar am chemat paza și le-am dat afară. Nu am văzut nimic de genul acesta în zece ani de când lucrez acolo."

CAPITOLUL UNSPREZECE

PUNCTUL DE FIERBERE

Până la începutul anului 2001, nestăvilita ascensiune a lui Jamie Oliver, senzația televiziunii, a început să își ceară birul de la eroul nostru. Numai gândul de a deveni răsuflat sau repetitiv îl oripila pe bucătarul plin de energie. El și Jools discutau până târziu în noapte despre presiunea asupra vieții lor și despre lipsa timpului petrecut împreună și în final au decis că era timpul ca Jamie să meargă mai departe și să-și dezvolte talentele pe o arie mai largă. Urma să mai filmeze doar o serie din *The Naked Chef* la BBC, iar apoi urmau să preia complet controlul asupra vieții lor.

Cu sinceritatea care-l caracteriza, Jamie a dezvăluit că va termina a treia serie și nimic mai mult. A spus cu franchețe: „Am avut doi ani și jumătate nemaipomeniți, dar am nevoie de o pauză și trebuie să ies din lumina reflectoarelor pentru o perioadă. Cred că sunt în pericolul de a sătura oamenii de mine."

Jamie nu a fost surprins că stilul său original de emisiune era copiat de mulți alții și a fost destul de onest pentru a recunoaște că programele sale nu mai erau atât de speciale.

Toată atenția s-a focalizat asupra vastului potențial comercial al lui Jamie Oliver, când carismaticul bucătar a decis că este timpul să preia controlul asupra propriului viitor. După un uriaș război de oferte, Jamie a anunțat în aprilie 2001 că va pleca de la BBC pentru a-și întemeia propria companie de producție, Fresh Productions. A dat o lovitură de mai multe milioane de lire sterline într-o afacere cu Pearson TV, gigantul media aflat în spatele unor seriale favorite ale micului ecran, precum *The Bill* și *Neighbours*. Jamie deținea 75% din noua companie, iar Pearson, restul.

Jamie abia aștepta să aibă grijă de viitorul său financiar pe termen lung și, de asemenea, să-și dezvolte propriile talente atât în spatele, cât și în fața camerelor de filmat. Ziarele de scandal anunțau că Jamie va fi „noul Chris Evans", ceea ce l-a făcut pe bucătar să remarce că speră ca această expresie să se refere la succesul în afaceri al lui Evans, și nu la viața sa privată colorată și neconvențională. Jamie a spus că este în al nouălea cer și că abia așteapta să înceapă noua etapă din viața sa. „Aceasta este o mare șansă pentru mine de a fi foarte creativ și de a explora gastronomia televizată. Abia aștept să încep."

Jamie mustea de idei pentru emisiuni noi, originale, iar Jools era implicată îndeaproape în aceste planuri. „Cu cât lucrăm mai mult împreună, cu atât este mai bine, spunea Jamie. Vrem să ne implicăm și în alte domenii ale televiziunii, cum ar fi muzica, natura și moda, nu doar gătitul."

În februarie 2001, ziarele anunțau că Jamie și Jools aveau de gând să se mute în Statele Unite pentru cel puțin 6 luni. A fost încolțit la decernările British Book Awards din Londra, din cauză că le-ar fi spus reporterilor că era dornic să satisfacă dorința americanilor de a gusta din *The Naked*

Chef. A fost citat când spunea: „Nu sunt destule ore într-o zi pentru a-i satisface pe americani, așa că trebuie să merg acolo pentru o jumătate de an."

Zvonurile cum că Jamie avea să locuiască în Statele Unite pentru șase luni erau neîntemeiate. „Nu intenționam să mă mut, doar că jurnaliștii mă tot întrebau ce fac în America și le-am răspuns că totul merge bine, spunea Jamie. Mă duc acolo o dată pe lună deoarece am o emisiune acolo. Am declarat că, dacă aș fi vrut să-mi meargă foarte bine acolo, ar fi trebuit să mă mut în America pentru șase luni, dar nu am spus în mod specific că voi face asta."

Oricum ar fi, nu este foarte probabil ca Jamie să înceapă să se ia pe sine prea în serios în ceea ce privește campania sa de dominare globală. Serialul american are o audiență de 11 milioane și aceasta crește tot timpul. Jamie a râs: „Sunt nebuni după emisiune. Singura problemă este că nu înțeleg un cuvânt din ceea ce spun eu."

Faima tinde să dea naștere invidiei, iar Jamie a fost subiectul unor zvonuri neplăcute. S-a ivit suspiciunea că accentul său nu ar fi în totalitate natural, că îl imita pe cel al unui elev tipic dintr-o școală publică. Aceasta este o prostie. Cea mai mare parte a copilăriei lui, Jamie a locuit deasupra unui pub, The Cricketers, și a mers la școala normală din oraș.

În jurul gâtului, Jamie poartă un lanț de argint cu inscripția: „Jamie — te voi iubi întotdeauna", un dar de la Jools, pe care îl prețuiește foarte mult. Jamie Oliver nu este un membru secret al înaltei societăți. Este exact ceea ce pare.

„Cred că sunt același bărbat pe care-l vedeți la televizor, insistă el. Părinții mei sunt din Southend. Vorbesc foarte bine, dar nu sunt nici pe departe niște spilcuiți. Prietenii mei

sunt din West Ham, Chingford, iar doi dintre ei sunt țigani din sat."

Iar acum pare că a devenit noua Delia Smith. Mai este el un fan al acesteia? Chiar dacă mâncarea ei nu este genul lui Jamie, el are încă un foarte mare respect pentru munca ei. „Orice femeie care își poate susține cariera timp de 25 de ani trebuie să fie un geniu, spune el. Mâncarea ei este exact ca cea pe care o gătește și mama și, cel mai important, scrie rețete care sunt realizabile cu ingrediente de la supermarket."

Jamie este modest cu privire la împlinirile sale. Despre activitatea sa de la televiziune spune: „Eu doar deschid gura și cuvintele ies. Știți cum e, adaugă el, de exemplu, mergeam pe strada Hatton Garden când un zidar murdar a strigat la mine: « Băi, Jamie, am făcut risotto după rețeta ta și a fost nemaipomenit. » Acest lucru este uimitor. Sunt satisfăcut. În al nouălea cer."

Cât despre liniștea de acasă, Jamie și Jools par să fi găsit rețeta perfectă pentru o căsnicie fericită — compromisul. „Eu și soția mea, Jools, avem gusturi foarte diferite în materie de filme, așa că ne certăm pe video. Ei îi plac poveștile de dragoste siropoase tipice anilor '80, iar mie îmi plac SF-urile și filmele cu gangsteri. Preferatele mele sunt cu siguranță *Războiul Stelelor* și seria *Alien*. Ne-au plăcut amândurora *Escroci de mâna a doua* al lui Woody Allen și *Unde dai și unde crapă* al lui Guy Ritchie. Brad Pitt este un profesionist! Și-a potrivit perfect accentul irlandez, iar câțiva dintre oamenii care au lucrat cu el mi-au spus că nu aștepta un tratament special din partea Hollywood-ului."

Jamie are ore în care nu socializează, pentru a se uita mai mult la televizor pe video. „Dacă au o seară liberă, este o binecuvântare să vegetez pe canapea în fața lui Alan Partridge sau Ali G. Am o predilecție pentru cursuri televizate, iar

Jools mă găsește adesea pe canapea la două dimineața, captivat de un curs despre motoare cu combustie internă."

Nu este ușor să echilibrezi viața de famile cu presiunea unui program de lucru atât de încărcat. „Nu prea știu cum mă descurc, spune Jamie. Pur și simplu merg înainte. Cred că toți consideră că apar la televizor foarte mult, dar în realitate, în afară de reclame, nu sunt decât vreo patru ore pe an. Deoarece cărțile mele sunt atât de populare și sunt rugat să iau parte la evenimente precum decernarea premiilor The Brits, pare că fac mai mult decât fac. Merg înainte cu o viață normală, iar un lucru minunat este că lumea mă cunoaște, așa că oamenii se poartă frumos atunci când îi întâlnesc."

Jamie a cunoscut foarte mulți oameni interesanți, dar îi privește la valoarea lor reală și nu este niciodată impresionat de faima sau de reputația lor. El spune: „Scriitorul Richard Curtis este probabil cea mai interesantă persoană pe care am întâlnit-o până acum. Nu știu sigur de ce, doar că e un tip foarte interesant. El este cel care a scris *Blackadder* și *Notting Hill* printre altele. Nu se poate să nu-l respecți, mai ales pentru implicarea sa în organizația de caritate *Comic Relief*, care este atât de importantă pentru el, încât o pune înaintea ofertelor de la Hollywood, câteodată."

Jamie nu este împotriva construirii unei reputații de scriitor de articole culinare, care dă răspunsuri și problemelor gastronomice ale celor bogați și faimoși. S-a bucurat foarte mult când Fatboy Slim i-a telefonat pentru a-l întreba dacă este în regulă să folosească rechin în loc de ton pentru una dintre rețetele sale. „Și este ok — părea că se descurcă", spunea Jamie.

Dar în ceea ce privește aspirațiile sale hollywoodiene, Jamie este filozofic — și indiferent la un anumit tip de publicitate: „Oamenii tind să nu mă mai agreeze pe stradă atât de mult deoarece, în fond, sunt doar un nemernic", spune Jamie.

Câteva incidente ciudate i-au marcat scurta, dar impetuoasa lui perioadă de faimă. „Una dintre cele mai ciudate întâmplări a fost să mi se trimită niște pantaloni prin poștă", spune Jamie. A mai trebuit să se adapteze și cu alte situații, de genul: „În timp ce mergeam la supermarket, vedeam că fiecare persoană se uita pe ascuns printre rafturi, ca să vadă ce am în cărucior. Și încerc să nu fiu șocat când femei cu păr grizonant, de vârsta a doua, consideră că nu este nicio problemă să mă sărute."

Jamie a fost încântat când a fost invitat să prezinte împreună cu Jools un premiu la The Brits. „Jools era emoționată, iar eu credeam că este foarte mișto. Am cântat într-o formație de la vârsta de 13 ani și a fost frumos să fiu prezent la marile ceremonii de premiere. Eu am prezentat unul dintre primele premii și până am ieșit din culise, evenimentul ajunsese aproape de final, așa că telespectatorii, stând acasă, au putut vedea ceremonia mai bine decât mine.

În ceea ce privește personalitatea, nu cred că faima m-a afectat, dar cred că din momentul în care devii un fel de marfă, trebuie să devii destul de repede într-o oarecare măsură și om de afaceri."

Dar presiunea asupra lui Jamie de a face din ce în ce mai multe lucruri este fără sfârșit. În ziua de Crăciun a anului 2000, Jamie și Jools s-au împărțit realmente în două. Jools a spus că ambii aveau nepoței și voiau să-i vadă cum își deschid cadourile, dar amândoi s-au reunit spre seară. Ea a declarat că Jamie era atât de ocupat cu munca, încât a trebuit să rezerve o masă la restaurant pentru a-l putea vedea. „Jamie muncește mai mult ca oricând", spunea ea. „Sunt foarte mândră de el, dar îmi și lipsește."

Jools încearcă din greu să-și mențină soțul sănătos și să-l protejeze de nesfârșitele solicitări care-i încarcă programul. Este o luptă continuă și ocazional își pune drăgălașul picior

în prag. Jamie a încercat să-i explice: „Uite, iubito, e pentru viitorul nostru", dar ea a răspuns că s-a săturat. „Așa că acum fac tot ce îmi stă în putință pentru a mă asigura că petrecem cel puțin duminicile împreună. Ne relaxăm și acea zi este ca o oază de pace în viața mea tumultuoasă."

Jamie știe că faima nu va dura pentru totdeauna și este foarte mulțumit de ceea ce are. Lumina reflectoarelor te poate debusola dacă stai prea mult timp în ea. Peste șase ani plănuiește să plece la țară: „Îmi voi deschide un pub, îmi voi cultiva propriile ingrediente, voi avea un măgar și niște pui și voi petrece weekendul liber."

Jamie Oliver nu intenționa să devină o vedetă. În copilărie, el și prietenii săi erau puștlamalele școlii. După ce a ajuns un om de succes, a simțit nevoia să-i scrie profesoarei de engleză o misivă, în care toate cuvintele erau greșite din punct de vedere gramatical. „Când voi fi boșorog, poate voi deschide o școală pentru bucătari. Sunt prea ocupat în momentul de față", spune Jamie, vedeta internațională de televiziune, autorul de bestselleruri și excelentul bucătar.

CAPITOLUL DOISPREZECE

IMPULSIONAREA VÂNZĂRILOR

Jamie Oliver nu admite ca numele său să fie folosit într-o campanie publicitară fără ca el să fie implicat total în acel proiect. Jamie a refuzat propunerea de a poza gol cu o cutie de Coca-Cola în mână, precum și pe aceea de a-și vinde imaginea celor de la Nescafé. Dar când a acceptat să devină „imaginea" lanțului de magazine Sainsbury's, a avut grijă să-și impună punctul de vedere, în întâlnirea pe care a avut-o cu distinsul director executiv, Sir Peter Davis.

Jamie a declarat ulterior: „Sir Peter a petrecut cinci minute explicând-mi cum vede el întreaga campanie, după care i-am spus: « Știi, această campanie e și copilașul meu. Preocupările tale sunt și ale mele. »"

Omul de afaceri a zâmbit cu simpatie și a realizat că tânărul bucătar este ceva mai mult decât un star de televiziune.

Greu de crezut pentru unii, dar Jamie era onest atunci când a declarat că a fost de acord să se implice în campania Sainsbury's în scopul de a influența pozitiv lanțul de supermarketuri pentru a-și îmbunătăți calitatea alimentelor. „N-am

făcut-o pentru bani, a spus Jamie, am făcut-o pentru că mi s-a oferit șansa să fiu creativ și activ".

Posibilitatea de a încuraja un supermarket să ofere mâncare mai bună — aceasta fără să mai amintim de ispita celor 1 milion de lire — era o șansă ce nu putea fi ratată. „Lucrăm împreună pentru următorii doi ani de zile — asta dacă nu o să ne scoatem ochii unul celuilalt, a spus despre Sir Peter. Dar nu cred că o să fie cazul."

Jamie era nemulțumit de faptul că magazinul Sainsbury's din cartierul său nu oferea toate ingredientele folosite de el și s-a gândit că implicându-se va putea îmbunătăți situația. Jamie a fost de acord să recomande lanțul de magazine și să dezvolte noi rețete special pentru Sainsbury's, pe durata unui contract de doi ani.

O parte a rolului său — așa cum vedea el lucrurile — va fi să-i convingă pe cei de la Sainsbury's să comercializeze hrană naturală. Este foarte receptiv la tot ce înseamnă o dietă sănătoasă. „Pentru un bucătar, ingredientele folosite reprezintă totul, a spus el. Dacă ești mecanic auto și ești pasionat de ceea ce faci, te orientezi spre mașini clasice, poate Ferrari; nu te apuci să faci service la Skoda. Nu are niciun farmec."

Reclamele pentru Sainsbury's i-au încărcat și mai mult programul. Prima a fost filmată de-a lungul unei întregi nopți, cu puțin înainte ca Jamie să se însoare. Cum reușește să facă față acestui ritm?

„Bucătarii au lucrat mereu peste program", a ridicat el din umeri. Spune despre el că e hiperactiv, ceea ce e un lucru bun în cazul său. În ciuda tentațiilor alimentare, este la fel de zvelt ca la vârsta de 18 ani.

Dar legătura intens mediatizată cu Sainsbury's nu s-a făcut fără probleme. Jamie a fost „ajutat" să ajungă pe prima pagină a ziarelor prin intermediul BBC, de către cunoscuta

Clarissa Dickson-Wright, una dintre vedetele emisiunii *Two Fat Ladies*[1]. Aceasta a atras atenția presei, când a explicat rolul negativ pe care lanțurile de supermarketuri îl au în relația acestora cu agricultura britanică, ce se zbate să supraviețuiască. Ea a declarat: „Eu nu trădez această cauză — precum alți bucătari. Am refuzat sute de mii de lire. Atitudinea mea a fost mereu împotriva supermarketurilor."

Jamie a explicat că sprijină agricultura britanică, declarând: „Nu cumpăr de la Sainsbury's ingrediente pentru restaurantul meu. Pentru orice bucătar, supermarketurile sunt un fel de fabrică. Eu cumpăr de la cultivatorii specializați, de la furnizorii de produse naturale și de la fermieri."

Jamie a explicat că a oferit sfaturi celor de la Sainsbury's în privința furnizorilor de produse naturale și nu se simte vinovat pentru politica lor de achiziții. Dar Sainsbury's dorea să lămurească situația. Un purtător de cuvânt a declarat: „Avem o relație extraordinară cu Jamie și în general supermarketurile nu aprovizionează restaurantele, așa încât nu e nimic neobișnuit în privința acestui aspect."

Spoturile amuzante filmate cu Jamie au fost foarte eficiente, chiar dacă au creat impresia de ubicuitate a acestuia pe micul ecran. Mai târziu, ele aveau să aprindă un alt schimb virulent de opinii.

În aprilie 2001, campania de mare succes a lui Jamie în favoarea lanțului de magazine a deranjat BBC-ul, în momentul când spoturile difuzate pe alt post s-au suprapus cu emisiunile sale difuzate de acest canal. Sainsbury's au fost obligați să reprogrameze unele dintre reclame, după ce s-a descoperit că exista un acord între companie și BBC cu

---

[1] Emisiune culinară celebră, realizată între anii 1996 și 1999 de către Clarissa Dickson-Wright și Jennifer Peterson. Programul a fost transmis de BBC Two, Food Network din SUA și Australian Corporation din Australia (*n. trad.*).

scopul de a evita ca aceste spoturi să fie transmise în același timp cu emisiunea celebrului bucătar. BBC s-a arătat extrem de deranjat atunci când l-a văzut pe Jamie preaslăvind virtuțile gamei de alimente pentru copii din magazinele Sainsbury's la aceeași oră cu emisiunea *The Naked Chef*. Se părea că BBC revenise la atitudinile dintr-o epocă trecută, când afirma că telespectatorii ar fi „nelămuriți" să vadă o figură atât de populară promovând produse pe un canal în timp ce este gazda unui program culinar pe altul.

O sursă anonimă a BBC a afirmat ritos că suprapunerea subminează integritatea emisiunii *The Naked Chef*, deoarece, pentru mulți oameni, bucătăria din reclame arată foarte asemănător cu cea din emisiune. Reclamele au devenit o extensie a programului, iar această viziune nu-l făcea prea popular pe Jamie la BBC, mai ales când lanțul de supermarketuri a explicat că acest conflict de interese este cauzat de BBC. Sainsbury's nu a negat că are o înțelegere cu BBC care stipulează că reclamele nu vor fi transmise în același timp cu emisiunea lui Jamie, dar a afirmat că programarea a fost făcută cu zece săptămâni înainte. BBC nu a oferit notificarea necesară la timp, iar compania a mers mai departe și a difuzat reclamele. În ultimă instanță, Sainsbury's a fost de acord să mute ora de difuzare a câtorva reclame, dar nu a acceptat să piardă bani din pricina acestor schimbări.

Sinceritatea ce-l caracterizează pe Jamie l-a adus pe prima pagină a ziarelor atunci când a admis zâmbitor că nu face cumpărături doar de la Sainsbury's. Jurnaliștii au trecut la fel de veseli la atac, cu aluzii batjocoritoare referitoare la faptul că Jamie „a căzut cu fața în castronul de fettucini". Dar Jamie a rămas impasibil. Relația sa cu Sainsbury's nu înseamna că-și închină viața lanțului de supermarketuri. Încă putea să ia decizii în mod independent în legătură cu unele dintre produsele lor și, nedorind să facă jocul presei, a rămas

pe poziții, explicându-și strategia personală de achiziție a alimentelor. A spus sincer că nu este un admirator al manierei de a cumpăra la scară „industrială", specifică supermarketurilor, și că preferă să cumpere produse de la cultivatori specializați, furnizori de produse naturale și fermieri.

Sainsbury's s-a abținut în mod inteligent de la orice comentariu și a afirmat că Jamie vorbea despre produsele pe care el le cumpără pentru restaurantul său. Sainsbury's a repetat faptul că nu aprovizionează în mod normal restaurante, așa că nu e nici o problemă.

În orice caz, există o mulțime de precedente în care cei bogați și faimoși nu folosesc întotdeauna produsele cărora le fac reclamă. Cu doar câteva zile înainte, marele Tiger Woods mărturisise că nu a jucat niciodată cu mingea pentru promovarea căreia este plătit cu 1 milion de dolari. Însă mingile pe care le folosește sunt atât de speciale, încât nici nu sunt puse la dispoziția publicului larg. Jucătorii obișnuiți ar avea probleme să controleze mingea folosită de Woods, pentru că acest lucru necesită mult talent. Fanii știu că pot să accepte sau nu recomandarea pe care o primesc de la eroii lor. Fanii lui David Beckham nu au fost cu siguranță dezamăgiți atunci când acesta s-a ras în cap, după ce a luat un onorariu uriaș de la Brylcreem.

Jamie știa că această analiză cu lupa a fiecărei remarci pe care o va face îl va aduce pe prima pagină a ziarelor, dar a refuzat să se îngrijoreze din acest motiv. „Nu am vrut niciodată să fiu politician, i-a spus el râzând unui prieten. Spun ceea ce simt cu adevărat în acel moment, iar dacă oamenilor nu le convine, este treaba lor. Nu mă interesează deloc."

Reclamele Sainsbury's cu Jamie au avut un succes enorm și el e abia la jumătatea contractului de doi ani semnat cu aceștia. Sainsbury's sponsorizează campania *Happy Days* care începe în Cambridge și apoi continuă în Australia,

Noua Zeelandă și Africa de Sud. Jamie plănuiește aceste evenimente ca pe un spectacol de două ore plin de surprize, în care prezintă rețete inedite urmate de o sesiune de întrebări și răspunsuri la care participă publicul. Jamie spune: „O să fac câteva chestii incitante, cum nu s-au mai văzut într-un spectacol culinar" și promite că vor exista mii de premii de câștigat.

Lanțul Sainsbury's se arată încântat de relația pe care o are cu această personalitate populară și de cereri ca Jamie să apară în școli și la domiciliul unor persoane în vârstă. Succes au avut mai cu seamă reclamele la crochetele de pește Jumbo din gama Blue Parrot Cafe, gamă de produse dedicate în mod special copiilor. Datorită reclamei, crochetele de pește au devenit un produs cu vânzări de top.

Jamie și-a asumat alt rol important, atunci când a fost numit bucătar consultant la Monte's, clubul privat aristocratic de pe Sloane Street, din Londra, care a decis să ofere o masă de prânz publicului larg. Fostul său coleg de la River Café, Ben O'Donoghue, este bucătar-șef, iar împreună au transformat meniul și atmosfera de la restaurantul Monte's. Jamie a insistat pe un stil nesofisticat de a găti, unul care îmbină în mod inteligent cele mai bune rețete britanice și mediteraneene.

„Nu sunt proprietarul restaurantului, totuși sper că la anul voi deschide un restaurant, probabil cu un asociat, dar trebuie să găsim mai întâi o locație. Poți să deschizi și un spațiu mic, dar dacă mâncarea este foarte bună, poți să devii faimos și să ai mult de lucru. Restaurantul meu nu o să fie foarte scump, dar nici ieftin, iar acest lucru se va datora în special ingredientelor de cea mai bună calitate."

Jamie crede foarte mult în produsele de bună calitate și devine extrem de nervos atunci când găsește restaurante și hoteluri care cer foarte mulți bani pentru servicii proaste.

Jamie și Jools au petrecut o noapte într-unul dintre cele mai elegante hoteluri din Londra, celebrându-și a douăzeci și una aniversare. Totul a fost o minunat, până ce au coborât la micul dejun.

„A fost cumplit", își amintește Jamie. Li s-au dat ciuperci mici, vechi și ieftine, fierte într-o cratiță uriașă și fără niciun gust. „Parcă eram în orașul de cauciuc, a zis Jamie. Mi s-a părut că mestec gumă."

Lui Jamie îi place omleta, un fel de mâncare atât de simplu, încât nu înțelege de ce atât de multe localuri au dificultăți în a o prepara. Se supără teribil când omleta este atât de tare încât abia se poate înghiți.

CAPITOLUL TREISPREZECE

SUCCESUL NAŞTE SUCCES

„Mă ciupesc de obraz în fiecare zi. Nu-mi vine să cred că e adevărat, spune Jamie despre succesul său. Am primit un răspuns fantastic din partea tuturor, ceea ce e minunat, dar există o latură negativă. Mersul la magazin pentru a cumpăra câteva legume îmi lua un sfert de oră. Acum durează o oră și mai bine, pentru că sunt o mulțime de oameni care vor să vorbească cu mine. Nu mă deranjează, dar sunt norocos. Oamenii par foarte binevoitori cu mine. Ar fi cu totul altceva să fiu o celebritate precum Jeremy Beadle, pe care oamenii nu-l suportă."

Popularitatea de care se bucură Jamie pare să cuprindă toate vârstele și ambele sexe. „Oamenii de vârsta mea relaționează cu mine, și asta e bine, pentru că o mulțime de tineri intră acum în bucătărie pentru prima dată. Nu se întâmplă acest lucru doar din cauza mea. Cred că cei cu vârste între 35 și 55 de ani apreciază rețetele mele. Dacă nu ar fi așa, nu s-ar uita la emisiune. Cei mai interesanți sunt cei

de șaptezeci-optzeci de ani. Ei se uită la mine ca la un nepot. Îmi și spun că le amintesc de nepoții lor, iar uneori îmi arată poze. De obicei nepoții nu seamănă deloc cu mine. Ceea ce mă uimește este că uneori doamne în vârstă mă pișcă de fund."

Grupul de vârstă căruia Jamie este cel mai interesat să i se adreseze sunt copiii. „Înțeleg ce-i interesează pentru că asta mă interesa și pe mine când eram mic. Îmi place mult că și copiii sunt interesați. Mă gândesc că, dacă încurajezi oamenii să gătească de la o vârstă fragedă, le dezvolți aptitudini de care se vor folosi toată viața. Îmi place ideea de a-i ajuta pe cei tineri. Mi-i și imaginez peste câțiva ani, mergând la universitate și reușind să-și impresioneze colegii, și asta fără a cheltui foarte mulți bani. Ce poate fi mai bine decât o sumă rezonabilă de bani, din care să cumperi ingrediente, să gătești pentru 25 de persoane și să cheltuiești ce-ți mai rămâne pe bere?"

Unul dintre cele mai plăcute aspecte legate de Jamie Oliver este că faima nu pare a-l fi despărțit de vechii prieteni. Refuză să lase ca faima și bogăția să-l despartă de prietenii din copilărie, mai puțin faimoși. Unul dintre cei mai buni prieteni ai săi din Clavering este Jimmy Doherty, acum biolog. Jamie spune: „Îl știu pe Jimmy de la doi ani și am fost mereu apropiați. Când eram copii, îi plăceau insectele la fel de mult pe cât îmi plăcea mie să gătesc. Ceea ce e amuzant în ceea ce ne privește este faptul că ne asemănăm, dar suntem realmente diferiți. La școală făceam numai trăznăi. Cu toate acestea, profesorii ne simpatizau, dar nu eram prea străluciți la învățătură. Amândoi scriam îngrozitor de urât și abia dacă știam să pronunțăm corect cuvintele. Dar imediat ce ne-am despărțit, eu am absolvit școala de bucătari, iar Jim s-a dovedit a fi chiar inteligent."

Când erau copii, obişnuiau să se întreacă care dintre ei poate strânge cea mai mare colecţie de peşti tropicali, şi tocmai când Jamie părea că o ia înainte, termostatul de la acvariul său s-a defectat şi s-a trezit dimineaţa cu zeci de peşti fierţi. Jim crede că acela a fost momentul când a început să-i placă lui Jamie să gătească.

Când Jim a plecat pentru un an în călătorie în jurul lumii, Jamie a fost extrem de invidios că nu poate merge împreună cu el, dar tocmai se mutase la Londra să-şi înceapă cariera şi nu avea bani pentru o astfel de călătorie. Dar a avut grijă ca Jim să aibă parte de o petrecere de despărţire, ţinută în pubul tatălui său. Jamie a făcut pizza toată ziua, iar orchestra a asigurat fondul muzical. Când Jim era încă student în Coventry, iar averea lui Jamie a început să crească vertiginos, amândoi au avut grijă ca acest lucru să nu-i despartă.

„Jamie este un adevărat giuvaier", a zis Simon, un amic ce doreşte să-şi păstreze anonimatul. Am fost prieteni la şcoală, apoi am pierdut legătura pentru o perioadă. Ştiam că e bucătar şi ne-am întâlnit în Londra o dată sau de două ori să bem ceva. Aveam un serviciu bun în domeniul marketingului şi la început îmi mergea foarte bine. Aveam un apartament luxos în Docklands, un BMW decapotabil şi viaţa mi se părea frumoasă. Dar unii dintre colegii de serviciu m-au învăţat la droguri. Ieşeam în weekend şi ne făceam praf. Nu ni se părea că facem ceva rău, dar încetul cu încetul am început să vindem droguri. La început erau doar câteva pastile de Ecstasy şi nişte cocaină. Sunt o grămadă de tipi care vor să-şi facă de cap, dar nu se învârt în cercuri unde se vând droguri. Eu umpleam golul, sau aşa mi se părea. Dar era atât de profitabil, încât am început să vreau mai mult.

Foarte curând am ajuns să fac mai mulţi bani din vânzarea de droguri decât de la serviciu. Dar câţiva dintre noi

am făcut greșeala imensă de a merge la muncă sub influența drogurilor, ceea ce a costat firma o grămadă de bani. Așa-zișii mei prieteni nu au ezitat să dea vina pe mine, așa că, atunci când șeful a aflat cu ce mă ocupam, m-a dat afară. Am avut noroc că nu am ajuns la pușcărie. Am ajuns chiar și pe străzi, pentru că am fost dat afară din apartament pentru neplata chiriei.

Membrii familiei mele se despărțiseră după ce am plecat eu. Tata îi făcuse mamei viața de coșmar, așa că s-au despărțit și duceau acum o viață nouă în care nu mai era prea mult loc pentru fiul șomer, dependent de droguri și fără planuri de viitor.

Pe atunci Jamie începea să devină cunoscut, așa că era ultimul om pe care mă așteptam să-l văd. Dar o prietenă veche îi spusese cum îmi distrusesem viața. A fost un adevărat prieten. Nu mi-a ținut predici, dar m-a dojenit și mi-a descris foarte clar în ce hal îmi distrugeam viața. Nu mi-a dat bani direct, dar mi-a găsit un serviciu și m-a ajutat să-mi găsesc un adăpost. Mi-a promis că mă va ajuta, atâta timp cât am să mă țin departe de droguri. A avut grijă să-mi țin promisiunea și m-a ajutat cu o garanție bancară atunci când am vrut să-mi iau un apartament. Am depășit acel moment. Am o carieră și o prietenă nouă, o viață nouă, dar lucrurile puteau ieși trist pentru mine. Jamie nu-și uită prietenii, nici trecutul. O fi un mare bucătar la TV, dar e un prieten și mai bun."

„Jamie a fost așa dintotdeauna, spune Peter Begg, un bucătar care l-a cunoscut pe când lucrau la The River Café. Să-l vedeți în bucătărie, la treabă. E fantastic ce face. Cred, la fel ca el, că nu e nevoie de rețete, ci doar să înțelegi ceea ce trebuie să faci când gătești. Jamie? Schimbat? Ar trebui mult mai mult decât o emisiune TV pentru a-l schimba pe Jamie. E un tip obișnuit — de fapt, nu e. E fenomenal și e un bucătar foarte bun. Nu sunt mulți ca Jamie."

„Jamie nu s-a schimbat, spune muzicianul Daniel Jones, un prieten de la şcoala de bucătari, care a lucrat la The Cricketers. Este ciudat — cu toţii am apucat-o în direcţii diferite, dar nimeni nu s-a schimbat".

În ciuda a ceea ce au scris unii ziarişti cârcotaşi, Jamie Oliver nu crede că a schimbat lumea. Dar e mândru de tot ce a realizat într-un timp atât de scurt. „În ultimii ani am încercat să arăt că e plăcut să gătești, spune Jamie. Mâncăm de trei ori pe zi, şi nu ar fi rău să mâncăm bine. Cu siguranţă femeile apreciază acest lucru. De fapt toată lumea apreciază acest aspect, femeie sau bărbat. Dacă vii acasă şi găseşti ceva bun de mâncare este frumos şi romantic. E foarte atrăgător. Sunt de nouă ani cu aceeaşi tipă, dar fetele par să aprecieze o cină bună. Mi-am făcut multe fane în acest mod, şi încă mai există un număr de oameni care mă urmăresc şi ar vrea să mă bată măr. Viaţa are şi bune, şi rele."

Dar asta te ţine ocupat. „Mă tund singur de vreo trei luni pentru că nu mai am timp să mă duc la frizer."

Jovialitatea lui Jamie e naturală, el nu joacă teatru, iar uneori ştie că merge prea departe. Jools a fost stânjenită când Jamie a răspuns întrebării unui ziarist obraznic: „Când a fost ultima dată când v-aţi simţit extrem de jenat?" cu o propoziţie care a ajuns pe prima pagină: „Azi noapte, când eram în pat cu doamna mea şi nu m-a ţinut decât trei secunde".

Lui Jamie îi plac hainele, iar acea neglijenţă studiată pe care o afişează cere mult efort. „Ultima mea bucurie şi mândrie este o jachetă Duffer. Cu cât o port mai mult, se murdăreşte şi se şifonează mai tare, şi cu atât o să arate mai bine."

Jamie e de acord că în privinţa gustului vestimentar a rămas undeva la anii '70. „Am cinci seturi de adidaşi Gazelles şi Campus şi-mi plac blugii mei vechi. Adesea fac cumpărături la magazinele second-hand, aşa că nu cheltui prea mulţi bani pe haine".

Dragostea lui Jamie față de Jools este totală și pasională. El crede că cele trei ingrediente ale iubirii sunt dragostea, încrederea și... dorința. Dacă ar trebui să scrie doar o singură scrisoare cuiva drag, Jools ar fi aleasa: „Te iubesc, ai grijă să mulțumești tuturor pentru toate". Îi este mereu recunoscător pentru sprijinul uriaș pe care i l-a acordat. Urăște zborul cu avionul, dar și-a învins frica din dorința de a călători în jurul lumii. Iar remediul lui Jamie pentru toate aceste călătorii interminabile este încă un exemplu al modului relaxat în care abordează viața. Crede că cel mai urât aspect legat de călătoria cu avionul este faptul că nicio companie aeriană nu le oferă pasagerilor condiții să facă sex în timpul zborului. „Ar fi nevoie de o simplă cămăruță și câteva mânere de care să te ții. Trei minute de bucurie... asta dacă o faci de două ori."

Pe măsură ce faima sa crește, Jamie are grijă să se asigure că are suficient timp liber pentru a-l petrece cu Jools, în ciuda orarului încărcat. „Avem mini-vacanțe, zile de relaxare, dar nu plecăm decât rar din Londra. Am un Velocifero cu motor de 50 de centimetri cubi, un scuter în stil retro, italian, ca un föhn pe roți. E grozav să mergi cu el prin parc și să parchezi cu tupeu pe pavaj. Dar cele mai bune pauze sunt cele din grădina mea, acasă, în zilele încinse. Am multe beri franțuzești la frigider, Julietta stă la soare, iar eu repar diverse lucruri prin grădină. Cultiv roșii, dovlecei, fasole franțuzească și o grămadă de ierburi aromate — cimbru, dafin, rozmarin, salvie, sovârf, măghiran. Nici vorbă că m-aș pricepe la cultivarea legumelor, dar sunt înnebunit după mâncare. Dacă o să am vreodată un cuvânt de spus, primul lucru pe care am să-l fac o să fie să protestez în legătură cu prezența ierburilor aromate în supermarketuri. Sunt ceva de groază acele prețuri.

Sunt mereu un milion de lucruri de făcut şi-mi place să le fac. Nu pot doar să stau la soare. Atunci când plec în vacanţă, ideal este să merg undeva unde este cald, pentru mai mult de două zile, să nu fac nimic decât să citesc, să beau bere şi să mă simt bine cu Juliette, să reuşesc să mă deconectez de la toate. Să stau fericit cât e ziua de lungă, fără să fac nimic."

După atât de mult timp petrecut împreună, Jamie şi Jools sunt încă extrem de fericiţi. După cum spune Jamie: „Cei din familia Oliver sunt ca lebedele. Odată ce ne găsim un partener, îl păstrăm toată viaţa. Jools este o fată bună. Când ne-am întâlnit prima dată, a fost foarte drăguţă, dar aproape că începea să mă plictisească. În aceşti ultimi doi ani a devenit estrem de puternică. Dacă cineva mă critică, se supără foarte tare, asta pentru că eu fac parte din viaţa ei acum."

Relaţia lui Jamie cu Jools se bazează pe încredere totală. Multe admiratoare au aflat chiar de la el că nu este interesat de altă femeie. Una-două doamne binecunoscute au precizat clar că şi-ar dori de la el ceva mai mult decât să le ajute în bucătărie. Dar Jamie are regulile sale. Pentru Jamie chiar şi un sărut înseamnă o dovadă de infidelitate. „Dacă săruţi pe cineva, deja ai întrecut măsura. Dar bărbaţii sunt slabi. Orice depăşeşte o îmbrăţişare e prea mult."

Vechiul său prieten Gennaro spune: „Jools e o tipă excelentă. Desigur că îşi face o grămadă de griji. El e superstar. Dar fiindcă e vorba de Jamie, nu e nicio problemă".

Jamie spune: „Ştiu modul în care gândeşte şi ea ştie cum gândesc eu. Am dezamăgit-o de multe ori, dar are încredere în mine. Ştie că nu umblu aiurea, că nu merg cu alte fete. Nu i-am fost niciodată infidel, şi pot să o privesc în ochi când îi spun asta. Este un sentiment plăcut".

Oricum, Jamie admite că există un singur lucru la care nu se pricepe — să mintă. „Nu pot deloc să mint. Mă dau de gol, mă înroșesc, ochii îmi devin ciudați". Jamie nu a avut până cum ocazia să se despartă de vreo fată și speră să nu învețe niciodată cum se procedează. Când este întrebat ce părere are despre femei, sfatul său sună așa: „Sărutați-le, spuneți-le că le iubiți".

Trecut bine de vârsta de douăzeci de ani, Jamie e convins că pășește pe urmele tatălui său. Spune: „Am făcut o emisiune cu el, și când am ajuns în faza de editare, toate mișcările trupurilor noastre erau exact la fel. Cred că avem până și aceeași privire iscoditoare".

CAPITOLUL PAISPREZECE

ÎNTEMEIEREA UNEI FAMILII

La fel ca majoritatea oamenilor de succes din Marea Britanie, Jamie Oliver a aflat că, după succes, urmează și o inevitabilă cădere. În vara anului 2001, pe când făcea ultimele retușuri la cea de-a treia serie de emisiuni pentru BBC și se pregătea pentru turul culinar *Happy Days*, pregătit pentru toamnă, s-a văzut încolțit. Într-unul dintre acele interviuri deschise și entuziaste, oferit pentru *Daily Telegraph* de această dată, Jamie afirma: NU VREAU CA OAMENII SĂ CREADĂ CĂ SUNT UN IDIOT. El a fost acuzat că nu gătește la restaurantul Montes, că zace „învăluit într-o bulă de vedetism arogant", și chiar că e „enervant" modul în care coboară pe celebrele scări în spirală. Jamie a mușcat momeala și a declarat: „Dacă cineva crede că sunt un idiot și plictisesc publicul, mi-ar plăcea să știu și eu de ce crede asta. Pentru că nu vreau să fiu un idiot. Dar dacă oamenilor nu le plac, asta e... până la urmă pot să schimbe canalul sau să nu

cumpere cartea. Am 26 de ani și am făcut o grămadă de bani și știți care e treaba? Asta deranjează pe cei mai mulți."

Acest gen de sinceritate este neobișnuit la oamenii obișnuiți. La celebrităţile de top așa ceva este aproape nemaiauzit. Dar asta nu i-a împiedicat pe cei de la *Telegraph* să-i caute nod în papură, de la accentul său ciudat, până la relația cu cei de la Sainsbury's. Și cine nu ar fi răspuns afirmației îndrăznețe în care Jamie sugera că el „este ambasadorul artei culinare britanice în lume"? El a declarat: „Am făcut mai mult pentru bucătăria britanică în ultimii doi ani decât a făcut oricine altcineva în ultimii o sută de ani. Am pus-o pe harta lumii".

Jamie și-a explicat succesul internațional și a afirmat că atunci când i-au fost luate interviuri în America, a apărat bucătăria britanică, dar nu i-a fost prea ușor. „Ei cred că britanicii sunt o adunătură de păgâni care mănâncă broaște râioase, vaci nebune și produse infestate cu salmonelă. Cred despre noi că mâncăm toate mizeriile".

A vorbit din suflet, dar denigratorii de serviciu au început să-l atace. Dar au ascuns un mic detaliu, desigur. Tot ce a spus Jamie era adevărat. El are opinii pertinente atunci când vine vorba de orice subiect legat de alimentație. Pune suflet în tot ceea ce face. Și este conștient că există oameni care nu-l plac. Orice om de televiziune, de la Bob Monkhouse până la David Frost, știe că dacă ai un stil puternic individualizat, vei polariza opiniile.

Jamie e absolut mulțumit dacă cei care nu-l plac nu-i privesc emisiuniile. El își dorește doar să distreze și să inspire marea majoritate a milioanelor de oameni care sunt atrași de arta culinară.

Nu-l deranjează prea tare criticile. Știe că a dus arta culinară la un alt nivel în Marea Britanie.

Faptul că nu renunță la principiile sale este o parte a șarmului lui Jamie Oliver. Este foarte deschis în aparițiile sale la TV și este entuziast în legătură cu arta culinară. Îi place să gătească și să stea de vorbă cu oamenii, iar etica muncii a preluat-o de la părinții săi încă de la o vârstă fragedă, atunci când lucra la The Cricketers.

Jamie a debutat cu cea de-a treia serie din *The Naked Chef* la BBC, în toamna anului 2001, iar programul a fost preluat în 64 de țări din lume. Îi place ca lumea să vină și să-i spună că l-au văzut gătind în Peru, dar refuză să-și facă probleme din pricina supraexpunerii mediatice. Chiar dacă reclamele de la Sainsbury's i-au ridicat cota, Jamie nu apare în talk-showuri și cu siguranță nu o să-l vedeți niciodată la *Pe locuri, fiți gata, gătiți!*.

Dar evenimentul care a înveselit familia Oliver a fost vestea că vor avea un copil. Jools a aflat că este însărcinată în septembrie 2001.

Jamie a fost încântat, dar și uimit că vestea s-a răspândit atât de repede. Astfel se explica zâmbetul larg afișat în acea perioadă. Prietenii știau că Jools și Jamie încercaseră din răsputeri să pună bazele unei familii. Amândoi au fost dezamăgiți atunci când au aflat, în urmă cu doar câteva luni, că Jools suferea de o afecțiune care i-ar fi putut afecta fertilitatea, dar au prins curaj când aflaseră că boala poate fi tratată. Copilul urma să se nască la sfârșitul lui martie, iar Jamie se pregătea deja să facă o pauză pentru a le oferi lui Jools și copilului atenția pe care știa că o meritau. „Aceasta este prioritatea mea de acum încolo, a spus Jamie. Acum Jools este gravidă. În ultimii trei ani am muncit șapte zile pe săptămână, iar Jools a fost mult prea răbdătoare în tot acest timp. Suntem împreună de nouă ani și după doar optsprezece luni, atunci când relația noastră începea să devină serioasă, am vorbit cu ea și i-am explicat ce înseamnă viața de

bucătar. I-am spus că orele de muncă sunt multe, că trebuie să lucrez în weekend și în timpul sărbătorilor legale, dar ea mi-a zis: « Da, bine, bine! ». A fost minunată pentru că a suportat toate aceste lucruri, dar acum mă roagă să-mi iau liber în weekend și să avem mai multe vacanțe. Mi-a cerut să fiu lângă ea când se va naște copilul, n-am avut nimic de spus. Adevărul e că nu am de ales. Jools a pus piciorul în prag. Abia aștept să fim doar noi trei. Abia aștept".

Jamie a făcut o schimbare radicală în stilul său de viață dominat de muncă, doar pentru a putea să se bucure de experiența de a fi tată. Chiar dacă își doreau enorm ca acest lucru să se întâmple, sarcina i-a luat prin surprindere pe amândoi. Jamie declara: „Niciunul dintre noi nu ne așteptam. Ne doream acest lucru, dar acea vorbă cu încercatul în zadar părea a fi adevărată. Corpul uman este foarte inteligent. Trebuie să fie relaxat, și în momentul în care ne-am detensionat s-a întâmplat, totul a fost absolut minunat. Sunt încă un pic agitat din acest motiv și am mult de citit despre acest subiect în lunile următoare. Să fiu sincer, dacă-mi dai un copil și un scutec, cu siguranță bietul copil se va trezi cu scutecul pe cap". Bucătarul a promis că, până la următoarea serie de emisiuni, va deveni un părinte bine pregătit.

Jamie așteptase ani întregi să devină tată, iar când momentul a venit aproape că l-a luat prin surprindere. Jools a început să aibă contracții exact în momentul când fericitul cuplu se muta în casă nouă. Data la care Jools urma să nască fusese depășită cu patru zile, dar ei fuseseră atât de prinși de mutatul în noua locuință, încât aproape că uitaseră de fericitul eveniment. Dar micuța și-a făcut simțită prezența. Jamie a fost șocat să-și vadă frumoasa soție trecând prin 30 de ore de travaliu înainte de a naște. Era complet uluit. Dragostea sa pentru soție a fost dublată de uimire și admirație față de chinurile prin care ea trecea. Jamie era conștient

că spune o banalitate, dar a insistat de câteva sute de ori că atunci s-a simțit cel mai mândru. Poppy Honey Oliver cântărea 3 kg și 397 g atunci când s-a născut, la ora 3.20 pm, pe 19 martie 2002, în spitalul Queen Charlotte's and Chelsea.

A trecut o perioadă de timp până ce s-au obișnuit cu statutul de părinți, dar amândoi erau copleșiți de emoții. Jamie i-a mărturisit unui prieten apropiat că, deși încercase să se pregătească pentru această experiență, astfel încât să-i fie cât mai de ajutor lui Jools, minunea l-a dat peste cap. „Acum înțeleg de ce oamenii nu mai sunt chiar la fel după ce au copii, a spus Jamie. Deodată apare această persoană micuță, pe care o iubești mai mult decât ai fi crezut posibil. E atât de minunată și de dependentă de noi, încât acest lucru e fenomenal."

Jamie era hotărât să fie un tată săritor, dar admite că nu este prea entuziast în legătură cu unele sarcini mai murdare. Schimbarea scutecelor lui Poppy nu-i plăcea deloc. „Urăsc chestiunile fiziologice, spune Jamie. Încerc să le abordez ca un mecanic. Știi, dacă ceva nu e în regulă, o repari de la un capăt la altul. Îi e frig, cald, foame, sete? Vrea să fie legănată, schimbată?"

Apariția lui Poppy Honey a fost o pauză binevenită de la scandalul legat de contractul cu cei de la BBC, care i-a ocupat prima parte a anului 2002. După trei serii de emisiuni de mare succes și după 1,3 milioane de lire câștigate din vânzarea cărților, Jamie își dorea să mențină relația cu postul de televiziune. Dar BBC era din ce în ce mai nemulțumit de legătura lui Jamie cu lanțul de supermarketuri Sainsbury's. Cu un gamă de produse recomandate de Jamie Oliver în magazine și beneficiind de sprijinul directorului executiv de la Sainsbury's, Sir Peter Davis, Jamie nu prea voia să rupă această legătură. Jamie dorea să aibă mai mult control asupra carierei sale și s-a implicat într-o nouă producție, care urma

să se numească *Oliver's Army*, în care el urma să fie managerul unui restaurant nonprofit din estul Londrei, unde voia să pregătească tineri defavorizați care-și doreau să devină bucătari. Ideea se va materializa mai târziu în controversata serie de emisiuni, *Jamie's Kitchen. The Naked Chef* a fost un succes uriaș, BBC înregistrând ratinguri mari, și difuzând seria în mai mult de 30 de țări. Dar BBC nu a fost de acord cu acel conflict de interese cauzat de legăturile comerciale ale carismaticului lor star și s-au retras de la negocierile pentru o nouă serie.

Reprezentanții BBC au declarat: „După ce l-am descoperit și i-am promovat imaginea, îi dorim lui Jamie toate cele bune în viitoarele sale proiecte". Jamie a răspuns: „Mi-a plăcut să lucrez cu BBC în ultimii trei ani și sunt dezamăgit că nu o să mai continuăm cu o nouă serie". Jamie a fost rapid căutat de concurență și, după puțin timp, și-a găsit o nouă gazdă, la Channel 4.

CAPITOLUL CINCISPREZECE

CONFIDENȚIAL. JAMIE

Milionarul Jamie Oliver ar fi putut să aleagă varianta ușoară și să continue să încaseze bani de pe urma succesului răsunător al emisiunii *The Naked Chef* de la BBC. Ar fi putut să aleagă alte programe culinare pentru canalele comerciale, sprijinit fiind de vânzările record ale cărților sale. În schimb, el a avut o altă idee. A vrut să pună pe picioare un restaurant nou-nouț, în care angajați să fie tineri șomeri, nepregătiți, care aveau nevoie de o nouă șansă după un început trist în viață. Și-a dorit ca toate profiturile să meargă la o fundație caritabilă pentru a ajuta alți tineri să se bucure de o carieră în domeniul culinar.

Consilieri și producători TV au dat din cap dezaprobator față de caracterul idealist al planului, dar hotărârea lui Jamie era de neclintit. Știa din experiența personală cum e să ai greutăți și pe nimeni care să te ajute, așa că era decis să-și ducă visul până la capăt. Avea acest plan în minte încă de acum opt ani, după ce un prieten care lucra în calitate de

consilier pentru copiii defavorizați, observase cum bucătăria îi ușura cele mai dificile sarcini. Copii care nu ascultaseră până atunci de nimeni deveneau foarte concentrați atunci când găteau pentru cineva. Era un proiect de care Jamie era foarte atașat și acum putea face ceva în acest sens.

Amintirile dureroase ale zilelor grele de școală i-au revenit în minte atunci când a trebuit să lupte pentru a pune această idee dificilă în practică. Dar tânărul care a înfruntat dislexia și alte injurii legate de „nevoi speciale" venite din partea colegiilor își dezvoltase o voință de fier și un simț practic ieșit din comun. Chiar și așa, găsirea unui spațiu pentru restaurant, precum și relația cu tinerii care erau străini de ideea de muncă, era mult mai dificilă decât își imaginase. O locație potrivită a fost găsită în Shoreditch, undeva în zona de est a Londrei, iar în cele din urmă au fost recrutați cincisprezece tineri. Toți aveau nevoie de ajutor în viață, dar nu toți știau ce trebuie să facă pentru a-l primi.

Era o afacere, un program TV și o enormă provocare. Istoria înființării de noi restaurante este presărată cu dezastre foarte costisitoare. Dar, cu fiecare problemă ivită, Jamie lucra tot mai mult. A refuzat să accepte până și gândul că ar putea da greș.

Imaginea unui Jamie din ce în ce mai chinuit în încercarea de a convinge că acest proiect este unul funcțional reprezintă pentru mulți o sursă de inspirație. Atunci când *Jamie's Kitchen* a ajuns pe ecrane, difuzat de Channel 4 în Marea Britanie, și pe alte nenumărate canale în lume, telespectatorii puteau să vadă un tânăr care câștigase o avere la care alții numai visau, dar investise o parte din acești bani în ceva util pentru societate. Problemele erau imense, iar uneori păreau insurmontabile. Existau zile în care cei recrutați nu-și făceau apariția la restaurant, iar frustrarea lui Jamie s-a transformat în furie de-a binelea. Unele dintre confruntări

se sfârșeau în lacrimi, dar adevărul este că dădeau foarte bine la televizor.

Jools a observat în scurt timp că soțul ei devenise obsedat de Fifteen, numele celebrului restaurant, și s-a supărat atunci când unele neînțelegeri dintre ei au apărut în emisiune. Numai opt dintre cei cincisprezece tineri au absolvit cursul și au devenit bucătari calificați. În tot acest timp ei au gătit pentru prințul de Wales, pentru Tony Blair și pentru primul-ministru al Irlandei, Bertie Ahern. Entuziasmul lui Jamie și reacția tinerilor a făcut ca seria documentară să fie un succes în Marea Britanie și în întreaga lume. „Filmarea acestui program m-a făcut să-mi dau seama că oamenii nu sunt roboți, spune Jamie. Totodată, m-a făcut să înțeleg importanța familiei și rolul acesteia în educație. Fifteen a devenit pentru mulți dintre cei implicați o a doua familie. A fost un adevărat proiect. Am avut scopuri reale."

Chiar dacă nu avea să profite personal de pe urma restaurantului, Jamie a știut că Fifteen trebuia să reușească atât ca afacere, cât și ca reality-show. Investise majoritatea banilor câștigați din reclamele pentru Sainsbury's în finanțarea restaurantului, iar întreaga afacere a depășit bugetul în scurt timp. Când banii au devenit periculos de puțini, și-a riscat casa pentru a sprijini proiectul. Jools era gravidă atunci, așa că Jamie i-a ascuns cele mai multe dintre detaliile îngrijorătoare. Când unii s-au întrebat ce urmărește de fapt, Jamie i-a șocat oferindu-le detalii financiare despre amploarea investiției sale.

Iar dacă tensiunea pe care o resimțea se reflecta în limbajul colorat pe care-l folosea uneori, acest lucru era de înțeles. După cum spune chiar Jamie: „Oamenii m-au întrebat: « De ce ai înjurat atât de mult în emisiune? », iar eu le răspund: « Ți-ai pus vreodată casa gaj pentru ceva din care știi că nu vei obține niciodată profit? »"

În ciuda inevitabilelor probleme, restaurantul a fost lansat, revistele au vuit, și de atunci este mereu rezervat în totalitate: „Primim 5 000 de telefoane în fiecare zi, spune Jamie. Când ai doar 65 de locuri înseamnă că vei avea foarte mulți oameni dezamăgiți. E o nebunie, mereu e câte ceva de făcut".

Activitatea de pionierat i-a adus lui Jamie onoarea de a deveni membru al Ordinului de Excelență a Marii Britanii pentru „servicii aduse industriei alimentare" și a ajuns pe prima pagină a ziarelor când s-a prezentat la Palatul Buckingham fără cravată, pentru a-și ridica premiul. A fost îmbrăcat într-un elegant costum Paul Smith, dar a declarat după acel moment: „Îmi plac cravatele, dar când sunt agitat prefer să nu le port. Mi s-a spus să port orice mă face să mă simt bine. La 28 de ani, sunt cea mai tânără persoană care primește acest premiu."

Din fericire, în toamna lui 2003 restaurantul înregistra primele profituri. Toată lumea a început să frecventeze Jamie's Cheeky Chops, școala care-i ajută pe tinerii șomeri să învețe să gătească, pregătirea fiind completată de perioade de parctică în restaurante de top din Londra, precum The Ivy și River Café.

O dată la șase luni Jamie acceptă 15 noi candidați. Se pregătesc mai întâi la Hammersmith și la colegiul West London înainte de a se angaja la Fifteen. „Sunt dedicat proiectului pe viață, financiar și mental", spune Jamie.

Acasă, îndatoririle lui Jamie creșteau dramatic. Daisy Boo s-a născut pe 10 aprilie 2003, la un an și trei săptămâni după nașterea primului lor copil, Poppy Honey. A doua oară, această experiență a fost mult mai ușoară pentru toți cei implicați. Jools începuse să ia pilule pentru creșterea fertilității și era foarte îngrijorată de perpectiva că ar putea să nu mai aibă copii. „Tot ce am putut face a fost să fiu alături de ea", a spus Jamie. A fost încântat când ea a rămas însărcinată

a doua oară. „A fost un miracol, a spus Jamie. Sunt în al nouălea cer. Jools s-a comportat foarte bine în timpul nașterii și suntem tare mândri de noul membru al familiei".

Daisy cântărea 3 kg și 372 g, și a venit pe lume cu o întârziere de nouă zile, după două ore de travaliu la Spitalul Queen Charlotte's and Chelsea din White City, în vestul Londrei. Daisy are nume de floare, la fel ca sora sa, iar Boo este una dintre poreclele mamei sale. După ce cuplul a plecat de la spital cu a doua fiică, Jamie a glumit, spunând: „Ne vedem la anul".

Jools a spus: „Am fost gravidă de două ori în același an și mi-a fost greață în cele mai multe dintre dimineți, dar acum totul a trecut. Oricum, îmi place să am burta mare."

Familia devenise clar prioritatea numărul unu pentru Jamie, iar împreună cu Jools se gândeau la mai mulți copii. „Dar nu chiar acum, spune Jamie. Deocamdată doi ajung. Nu vreau să pierd momentele în care vor crește".

Când Poppy Honey a împlinit un an, Jamie și Jools au sărbătorit cu mult fast, și i-au oferit în dar un copac. „M-am gândit să-i cumpăr un vișin, să-l plantez și în 10 ani va avea ceva care să-i amintească de prima aniversare".

Jamie's Kitchen a înregistrat un succes uriaș în Statele Unite, unde a avut cinci ediții consecutive în cadrul celebrei emisiuni *Today*. Milioane de telespectatori au văzut cum Jamie verifica dacă bezeaua s-a prins ținând castronul deasupra capului. Dustin Hoffman, invitat în emisiune, a fost impresionat de această scenă și a sugerat că ar vrea să folosească povestea lui Jamie într-un film. Succesul înregistrat de Jamie a atras și interesul altui producător, dar tânărul bucătar este precaut și nu vorbește despre acest proiect în detaliu.

Dar când Brad Pitt i-a cerut să zboare la Los Angeles și să-i gătească o masă specială lui și soției sale, Jennifer Aniston,

în februarie 2004, n-a putut refuza, iar Jamie și Jools au petrecut de minune cu noii lor prieteni.

Jamie și Jools s-au hotărât să petreacă șase luni în America, începând din ianuarie 2005. „E ideea soției mele, spune Jamie. Îmi vorbește despre asta de patru ani." Cuplul planifică să se mute undeva la țară, pe lângă New York, pentru a experimenta stilul de viață american. Lui Jamie i-ar plăcea să lanseze o versiune americană a emisiunii *Jamie's Kitchen.*

Dar planul pe termen lung al lui Jamie este să petreacă cât mai mult timp cu familia, să călătorească și să muncească mai puțin. Datorită energiei și entuziasmului de care dispune s-a trezit că muncește mai tot timpul. La un moment dat, Jools a trebuit chiar să se uite pe siteul lui Jamie pentru a-i afla programul. Acum a învățat să spună „Nu", iar recent a declarat „Nu scriu nicio carte și nu fac nicio emisiune. O să lucrez doar la Fifteen, muncă de caritate, am să călătoresc, am să citesc câte ceva și am să mă și distrez."

Pe viitor, Jamie visează să aibă un pub în stil vechi, ca acela în care a crescut. „Cel mai bine mă simt lângă Cambridge, spune Jamie. Lângă râu, cu o micuță grădină și alimente provenite din acea zonă, servind 30 de oameni pe zi, fără nicio grabă. Peste cinci ani nu cred că voi mai apărea la tv și alte lucruri de genul acesta. Mă văd alături de Jools, înconjurați de mulți copii."

CUPRINS

CAPITOLUL UNU
Un debut precoce 5

CAPITOLUL DOI
O pereche fericită 41

CAPITOLUL TREI
Tristețe în familie și bucurie pe malul râului 57

CAPITOLUL PATRU
Descoperirea 65

CAPITOLUL CINCI
De la Patten la Oliver. Anii de televiziune 93

CAPITOLUL ȘASE
În sfârșit căsătorit 105

CAPITOLUL ȘAPTE
Spectacolul continuă 120

CAPITOLUL OPT
Preparat de casă 135

CAPITOLUL NOUĂ
Servind și 143

CAPITOLUL ZECE
Eroul local ajunge vedetă internațională 154

CAPITOLUL UNSPREZECE
Punctul de fierbere 171

CAPITOLUL DOISPREZECE
Impulsionarea vânzărilor 178

CAPITOLUL TREISPREZECE
Succesul naște succes 185

CAPITOLUL PAISPREZECE
Întemeierea unei familii 193

CAPITOLUL CINCISPREZECE
Confidențial. Jamie 199

Editor: GRIGORE ARSENE
Redactor: RĂZVAN NĂSTASE

CURTEA VECHE PUBLISHING
str. arh. Ion Mincu 11, București
tel: (021)222 57 26, (021)222 47 65
redacție: 0744 55 47 63
fax: (021)223 16 88
distribuție: (021)222 25 36
e-mail: redactie@curteaveche.ro
internet: www.curteaveche.ro

Jamie Oliver, cel mai îndrăgit bucătar din Marea Britanie, a ajuns celebru datorită modului său pragmatic şi simplu de a găti feluri de mâncare sofisticate. Vedetă TV, autor a numeroase bestselleruri şi, când timpul îi permite, baterist într-o formaţie rock, el a cucerit chiar şi exigenta Americă. Pe lângă talentul culinar extraordinar, farmecul personal şi înfăţişarea i-au atras atenţia şi simpatia publicului. Preocupările lui profunde cu privire la o alimentaţie sănătoasă şi la importanţa muncii susţinute pentru obţinerea succesului l-au transformat într-un model, dovedind că, dincolo de Jamie cel jovial şi amabil, se află un om extrem de serios şi de devotat meseriei sale.

Pornind de la relatările şi mărturiile prietenilor, rudelor şi colegilor lui Jamie, autorii au realizat o biografie pătrunzătoare şi inteligentă, un portret complex şi complet al unei personalităţi despre care, în mod surprinzător, se cunosc prea puţine amănunte.

pentru a comanda online sau pentru lista completă a titlurilor publicate la Curtea Veche, vizitează **www.curteaveche.ro**

Designul copertei: GRIFFON & SWANS creative services www.griffon.ro

începi să afli

ISBN 978-973-669-844-6

Foto copertă © Camera Press